

RIS Morderca

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **69 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **75 min w 69C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (29.4%)	85 %	7
Ziarno	Cara Ruby Castle	2 kg (19.6%)	72 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.8 kg (17.6%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.7 kg (6.9%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.5 kg (4.9%)	55 %	1084
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.9%)	80 %	2
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.7%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	12 %