

RIS Polski Dębowy

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **106**
- SRM **70**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (49%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (29.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | żytni palony | 1 kg (9.8%) | 79 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (4.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.2 kg (2%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 100 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 100 g | 10 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|---------------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | płatki dębowe | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------|---------------|------|-------------------|-------|