

RIS torfowy

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **75**
- SRM **40.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (23.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (23.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Wędzony torfem	2 kg (23.8%)	81 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Gęstwa	500 ml	---