

RiS Torfowy

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **50**
- SRM **42.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	2.886 kg (19.8%)	70 %	60
Ziarno	carmel armoma	1.5 kg (10.3%)	70 %	30
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (6.9%)	82 %	4
Ziarno	Minch - Irish Craft Pale Ale Malt	5 kg (34.4%)	80 %	5
Ziarno	Minch Glenesk Peated Malt 50PPM	2.5 kg (17.2%)	78.9 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (6.9%)	70 %	4
Ziarno	Chocolate - crushed grains	0.5 kg (3.4%)	50 %	1125
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.157 kg (1.1%)	70 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	74.55 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Tradition	11.09 g	50 min	5.8 %
Gotowanie	Equinox	14.37 g	50 min	13.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	19.27 g	12 min	18.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	tonka	25 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- ciemne słody zacierane w 47-45C wlane do glownego gara na mashout
18 mar 2018, 10:08