

RIS US-05 11.12.2024r

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **55**
- SRM **39.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **73C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Pale Ale	2 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.7%)	79 %	22
Ziarno	Wiedeński	1.5 kg (17%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	1 kg (11.4%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Crystal 400	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Premiant	30 g	60 min	8.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	50 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	50 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min