

RIS v.1 Whiskey

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **67**
- SRM **44.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (67.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 1 kg (13.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | płatki żytnie | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.15 kg (2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.7%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (2.7%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.2 kg (2.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 40 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------------------|-----|--------|---------|------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |
| gestwa po słabszej warce. | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Klarowanie | fhirlfloc | 2 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kostki debowe whiskey | 30 g | Fermentacja cicha | 21 dni |