

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
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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