

RIS v.3.0 Peated Whisky

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **76**
- SRM **63**
- 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 **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 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 **20.7 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	WeWyermann - Carafa Specjal II	0.25 kg (2.7%)	1 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	1 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.7%)	1 %	1001
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (1.6%)	5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
gestwa po słabszej warce.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostki debowe Peated whisky	50 g	Fermentacja cicha	42 dni