

RIS v6#57

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **97**
- SRM **52.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **210 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pale ale	4.5 kg (54.9%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz - Munich Malt I	1.1 kg (13.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking - monachijski II	1.7 kg (20.7%)	78 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (7.3%)	72.7 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (3.7%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	40 g	30 min	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	9 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	2.75 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	3 g	Gotowanie	210 min
Czynnik do wody	sól epsom	2 g	Gotowanie	210 min
Inne	fosforan diamonu	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe sherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	30 dni