

RIS v7#112

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **79**
- SRM **46.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **16.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **77.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|------------------|------------|------|
| Ziarno | Mep©Ale | 4.7 kg (57.2%) | 82.1 % | 6 |
| Ziarno | Viking - monachijski I | 1.6 kg (19.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking - monachijski II | 1.015 kg (12.4%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (2.4%) | 71 % | 625 |
| Ziarno | Viking - czekoladowy jęczmienny | 0.1 kg (1.2%) | 72 % | 900 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (3.7%) | 72.7 % | 1000 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II special | 0.3 kg (3.7%) | 65 % | 1150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 50 g | 30 min | 11 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super | Ale | Gęstwa | 180 ml | White Labs |
| gęstwa 2-dniowa po #111 | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|--------|-------------------|---------|
| Czynnik do wody | węglan wapnia/kreda | 9 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy [ml] | 3.59 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | gips | 5 g | Gotowanie | 100 min |
| Czynnik do wody | sól epsom | 0 g | Gotowanie | 100 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe bourbon | 50 g | Fermentacja cicha | 20 dni |