

RIS vol 1.0

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **63**
- SRM **46.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	3 kg (36.5%)	95 %	6
Ziarno	Pale Ale Malt	3 kg (36.5%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.34 kg (4.1%)	60 %	788
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.34 kg (4.1%)	72 %	236
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.33 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (3.7%)	55 %	985
Cukier	Molasses	0.2 kg (2.4%)	78.3 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Willamette	35 g	25 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1084	Ale	Płynne	120 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cocoa nibs	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cofee	57 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	cold brew coffee	57 g	Fermentacja cicha	50 dni
Dodatek smakowy	toasted french oak chips	7 g	Fermentacja cicha	150 dni
Dodatek smakowy	bourbon	250 g	Fermentacja cicha	150 dni
Inne	melassa	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Gotowanie 90 minut
Cold brew coffe- do 57 g kawy dodać 250 ml zimnej wody , odcedzić fusy i dodać do piwa.
Fermentacja burzliwa 2 tygodnie 18 C
9 lut 2018, 01:19