

RIS warka nr 6

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **54**
- SRM **51.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.1%)	70 %	1000
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (2.6%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.6%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	horizon	20 g	10 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American West B5	Ale	Gęstwa	300 ml	---