

RIS WBR

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **60.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	55 g	Danstar

Notatki

- Fermentacja burzliwa 20 st.C - ok. 2 tyg.
Fermentacja cicha 20 st.C - ok. 3 tyg.
Refermentacja 2-3 mies. Glukoza 80g + łyżka gęstwy
Leżakowanie ok. 12 mies.
23 kwi 2017, 18:58