

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