

RIS Whisky

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **49**
- SRM **104.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (58.1%)	50 %	7.5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (23.3%)	45 %	20
Ziarno	Carafa Special	0.3 kg (3.5%)	55 %	800
Ziarno	Chocolate 1100-1250 EBC Thomas Fawcett	0.3 kg (3.5%)	55 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (11.6%)	45 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	45 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	45 g	75 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w Whisky	100 g	Fermentacja cicha	21 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	80 min