

# RIS Whyski II

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **27**
- SRM **79.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (51%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (30.6%)	80 %	20
Ziarno	Carafa Special	0.3 kg (3.1%)	55 %	800
Ziarno	Chocolate 1100-1250 EBC Thomas Fawcett	0.5 kg (5.1%)	55 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (10.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	45 g	75 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Irish Ale 1084	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	--------	-------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki debowe macerowane w Whyski	480 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	80 min

### Notatki

- Starter drożdżowy zrobiony z dodatkiem 100g ekstraktu słodowego na 24h przed dodaniem do brzezki. Z resztek zrobiono Stouta 12blg, 8 litrów. Do rozlewu dodano 80g cukru trzcinowego i do jednej skrzynki (pomarańczowa) 1ml do drugiej (zielona) 2ml gęstwy z US-05 rozrobionej w wodzie i z dodatkiem RISa. Butelki 0,3l, kabzel czarny, butelkowane  
26,07,2018  
1 lip 2018, 21:29