

RIS wiórkami dębowymi z beczek po rumie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **43.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Gozdawa	1.7 kg (38.6%)	90 %	75
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny Gozdawa	1.7 kg (38.6%)	80 %	6
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (5.7%)	65 %	950
Ziarno	Czekoladowy ciemny Viking Malt	0.25 kg (5.7%)	67 %	900
Ziarno	pszenica prażona viking malt	0.5 kg (11.4%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale US-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki dębowe z beczek po rumie	150 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Rum Kapitan Morgan	250 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Dodane słody wysładzaliśmy z użyciem ok. 1,5 l przegotowanej wody w temperaturze 70C.
3 sty 2020, 21:15