

RIS (Work in progress)

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **45**
- SRM **64.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **105 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (59.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (19.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.4 kg (4%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.5 kg (5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.5 kg (5%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (3.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 60 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | First Gold | 30 g | 20 min | 7.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Safale |
|-------------|-----|--------|--------|--------|

Notatki

- Zmodyfikowany przepis z Twojego Browaru.
25 lis 2018, 15:44