

RIS z daktylami

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **32**
- SRM **66.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - pszeniczny bohemyjski klepiskowy	0.15 kg (4.6%)	--- %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (9.2%)	--- %	1400
Ziarno	Pszenica czekoladowa Weyermann	0.15 kg (4.6%)	--- %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Crystal	10 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BW11	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Daktyle	400 g	Zacieranie	105 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	0 min