

Ris z El secreto

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **65**
- SRM **31.5**
- 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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (84.7%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.05 kg (0.7%)	72 %	236
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (2%)	60 %	690
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.125 kg (1.6%)	70 %	1084
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	80 g	60 min	7 %
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	23 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min