

# RIS z kawą i tonką, leżakowany na płatkach, peated

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **85**
- SRM **38.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (28.1%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (28.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	żytni czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	---
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	40 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa	180 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	tonka	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	łuska orkiszowa do filtracji	500 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Na 60 dni na płatki dębowe bourbonowe, macerowane wcześniej w bourbonie. Przed butelkowaniem - na 7 dni kawa i tonka.  
*7 lis 2017, 22:20*