

ris z korsarzami

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **61**
- SRM **56.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5%)	72 %	800
Ziarno	Strzegom Barwiący obłuszczony	0.5 kg (5%)	68 %	1300
Dodatek	korsarze	0 kg	71 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (10%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	kakaowiec odtłuszczony łuska	800 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	aromat kokosowy w płynie	1 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	korsarze	1.5 g	Fermentacja burzliwa	14 dni