

Ris z tego co zostało :) 22blg

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **17**
- SRM **37.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiking Red pale	1.4 kg (16.2%)	85 %	60
Ziarno	Caramel Viking malt pale	1.8 kg (20.8%)	75 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (34.7%)	80 %	5
Ziarno	dekstrynowy	2 kg (23.1%)	60 %	8
Ziarno	Carafa III	0.45 kg (5.2%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	13 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	27 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	29.7 g	Gozdawa