

RIS ze stouta HARDKOROWEGO 25L

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **98**
- SRM **70.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	żytni czekoladowy Weyermann	0.5 kg (5.4%)	73 %	700
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	słód kawowy Belgia	0.5 kg (5.4%)	75.5 %	500
Ziarno	Słód Midnight Wheat Briess	0.5 kg (5.4%)	73 %	1100
Ziarno	palony Black Bestmalz	0.5 kg (5.4%)	73.5 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.8 %

Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min