

RIS19

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **81**
- SRM **60.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (56.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (11.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	1 kg (11.3%)	65.2 %	315
Słód Special B 0,5 kg Castlemalting				
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (5.6%)	75 %	3
Kleikowanie: Temperatury kleikowania poszczególnych zbóż: jęczmień - 60-65°C pszenica - 58-64 °C żyto - 57-70 °C owies - 53-59 °C kukurydza - 62-74 °C ryż - 68-78 °C Proporcja 1:5 dla wody. Czas kleikowania 20-30min				
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.5%)	68 %	1200

Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.6%)	71 %	600
--------	--------------------------	---------------	------	-----

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	200 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	20 dni