

RISIARD 3ci

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **73**
- SRM **72.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP Pale Ale	5 kg (61.3%)	79 %	6
Ziarno	Castle Jęczmień palony	0.4 kg (4.9%)	55 %	1200
Ziarno	Fawcett -Czekoladowy	0.4 kg (4.9%)	73 %	1200
Ziarno	Weyermann Carafa Special III	0.4 kg (4.9%)	80 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.1%)	78 %	300
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.6 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	32 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis