

RISiek z El Secreto de la cerveza

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **63**
- SRM **36.8**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (80.8%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.05 kg (0.6%)	72 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (1.9%)	73 %	1000
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.125 kg (1.6%)	70 %	1084
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.07 kg (0.9%)	78 %	120
Cukier	cukier kandy	0.2 kg (2.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	80 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min