

RISior

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **120**
- SRM **99.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4 kg (44.4%)	80.3 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	72.7 %	1001
Ziarno	Karmelowy (Polska)	0.5 kg (5.6%)	70 %	300
Ziarno	Extra black (Niemcy)	1 kg (11.1%)	65 %	1400
Ziarno	Diastatyczny (Belgia)	1 kg (11.1%)	80 %	2.5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (11.1%)	77 %	50
Ziarno	Słód czekoladowy (Polska)	1 kg (11.1%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	11 %
Gotowanie	Admiral	30 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Admiral	20 g	50 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe Sherry Oloroso	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Inne	Cukier kandyzowany	100 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	Flaked oat	500 g	Gotowanie	90 min

Notatki

- Gotować płatki owsiane 30 minut i dodać do zacieru.
Filtracja bez talerzyka.
Fermentacja burzliwa- 14 dni, cicha- 21 dni.
Przerwa w 67 stopniach C przez 90 min.
5 paź 2019, 10:33