

RiSiwo

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **90**
- SRM **52.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom - Pale Ale	5 kg (42.7%)	79 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ II	3.5 kg (29.9%)	79 %	20
Ziarno	Palone ziarna jęczmienia	0.6 kg (5.1%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (4.3%)	75 %	300
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ II	0.5 kg (4.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (3.4%)	70 %	800
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.4 kg (3.4%)	70 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg (3.4%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (3.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	90 min	10 %

Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	30 min	4 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	15 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	15 %