

RISky Breakfast

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **75**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (12.5%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Castle Malting - Chocolate 900EBC	0.35 kg (4.4%)	70 %	900
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (4.4%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa III Special	0.25 kg (3.1%)	70 %	1300
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.25 kg (3.1%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Willamette	25 g	30 min	5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	40 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Ziarna Kakaowca	40 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Czekolada Bittersweet	60 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kawa	40 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe w bourbonie	20 g	Fermentacja cicha	14 dni