

RISKY RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **57**
- SRM **49.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.1 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.25 kg (22.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (13.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (13.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (13.8%) | 70 % | 3 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (6.9%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 1 kg (6.9%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (5.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (4.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.6 kg (4.2%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.6 kg (4.2%) | 74 % | 500 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.6 kg (4.2%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 80 g | 60 min | 13.2 % |

Notatki

- Sprawdź płatki i ciemne xD
30 mar 2019, 21:17