

RISS 3.0

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **37**
- SRM **60.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11%)	79 %	22
Ziarno	monachijski karmelowy II Bestmaltz	0.4 kg (8.8%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.4%)	77 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.6%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (5.5%)	72 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony weyermann	0.07 kg (1.5%)	55 %	1200
Ziarno	jęczmień palony simpsons	0.13 kg (2.9%)	77 %	1800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki debowe Vanilla	20 g	Fermentacja cicha	20 dni