

# RISSIK

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **117**
- SRM **77.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	słód kawowy Belgia	0.5 kg (5.3%)	75.5 %	500
Ziarno	żytni czekoladowy Weyermann	0.5 kg (5.3%)	73 %	700
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	73 %	1001
Ziarno	palony Black Bestmalz	0.5 kg (5.3%)	73.5 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.7 %

Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Płatki high mocha???
- 11 sty 2018, 00:37*