

RISSS MAŁY

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **58**
- SRM **44.4**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony jabłonią	0.5 kg (12.8%)	82 %	10
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (12.8%)	78.3 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (10.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (5.1%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.6%)	70 %	1000
Ziarno	żyto prażone	0.1 kg (2.6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1.2 g	Gotowanie	15 min