

riSSSSSSSSSSSSSS

- Gęstość **24.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (18.7%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (2.8%)	68 %	1202
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	60 %	0
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18.7%)	79 %	10
Cukier	cukier	0.7 kg (6.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 5	Ale	Gęstwa	300 ml	---