

RISzard

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **78**
- SRM **60.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.3%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.3%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - carabohemian	0.2 kg (3.3%)	80 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.3%)	73 %	120
Cukier	Cukier brązowy	0.3 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	35 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe w porto	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Porto pozostałe z płatków	80 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Cicha 30 dni, płatki w potro kolejne 30 dni.
21 mar 2022, 22:19