

Rum RiS

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **71**
- SRM **59.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting Pale Ale	3.2 kg (35.8%)	80 %	9
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.55 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Pilzneński Vikingmalt	2.2 kg (24.6%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Bestmaltz Wiedeński	1.9 kg (21.2%)	79 %	9
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Rum	15 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Wiśnia z Rumu	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni