

Rye RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **72**
- SRM **49.8**
- 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 **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadź używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (45.9%)	80 %	8
Ziarno	Rye Malt	2 kg (18.3%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.2%)	68 %	400
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (4.6%)	80 %	3
Ziarno	Żyto palone	0.4 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.8%)	73 %	1001
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pilzeński	1.7 kg (15.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	60 g	90 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis