

Sagittarius (RIS)

- Gęstość **32.9 BLG**
- ABV **16.8 %**
- IBU **91**
- SRM **89.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Słód Pale Ale	4 kg (35.1%)	82.23 %	7
Ziarno	Weyermann - Słód Pilsner	1.5 kg (13.2%)	82.23 %	3
Ziarno	Weyermann - Słód pszeniczny jasny	0.8 kg (7%)	77.09 %	4
Ziarno	Strzegom - Słód czekoladowy	0.5 kg (4.4%)	71.17 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.3%)	71.79 %	1000
Ziarno	Słód Crystal II	0.2 kg (1.8%)	75 %	210
Ziarno	Castle Malting - Słód kawowy	0.5 kg (4.4%)	75.5 %	500
Ziarno	Słód Carafa Typ II	0.1 kg (0.9%)	77.9 %	1100
Ziarno	Castle Malting - Słód monachijski	0.2 kg (1.8%)	74.39 %	15
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.4%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (14.9%)	90 %	650
Cukier	Glukoza krystaliczna	0.8 kg (7%)	85 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger - UK	30 g	65 min	6.5 %
Gotowanie	Bramling Cross - UK	30 g	65 min	5.3 %
Gotowanie	Styrian Golding - SL	60 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Willamette - USA	60 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Citra - USA	15 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic - USA	15 g	50 min	12 %
Gotowanie	Willamette - USA	40 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum - DE	30 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Sazz - Žatecki - CZ	30 g	30 min	3.1 %
Gotowanie	English Golding - UK	30 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe bourbonne	100 g	Fermentacja cicha	90 dni