

Śliwkowy RIS

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **30**
- SRM **34.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.8 kg (42.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (33.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.35 kg (3.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (4.4%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.45 kg (5%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (11.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 30 min | 4 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Śliwka suszona | 200 g | Gotowanie | 30 min |
| Dodatek smakowy | Śliwka suszona | 200 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Śliwka suszona (spasteryzowane) | 500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Płatki owsiane skleikować (wrzucić do 5 l wody w temperaturze około 80 stopni i przetrzymać około 20 minut), następnie schłodzić do około 45 stopni i dodać do zacieru głównego.
Nagazowanie 65 g cukru na 20 l
21 lis 2018, 09:02