

small RIS - 12.2020

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **62**
- SRM **44.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (14.5%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.3 kg (4.3%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.1%)	55 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.8 %