

Smoked Cream RIS z Kawą i płatkami dębowymi v1

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **44**
- SRM **59.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.6%)	85 %	8
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (5.6%)	74 %	296
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Etiopia oraz płatki dębowe macerowana w wódce i whiskey	150 g	Fermentacja cicha	4 dni