

## Smoked RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **42**
- SRM **47.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (12.3%)	79 %	13
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.1%)	75 %	55
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.3%)	70 %	850
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1350
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (16.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	80 min	7.8 %

Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	45 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe + whisky	80 g	Fermentacja cicha	90 dni

### Notatki

- Warka podzielona na 2 części:  
1sza: płatki dębowe mocno opiekane amerykańskie (zalane whisky)  
2ga: kostki dębowe średnio opiekane francuskie (zalane whisky)  
*1 sty 2018, 23:50*