

Smoked RIS

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **60**
- SRM **38.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (23%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2 kg (23%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (23%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (11.5%)	73 %	80
Ziarno	Carafa	0.5 kg (5.7%)	70 %	664
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy amber	0.7 kg (8%)	80 %	225
Ziarno	Melano Light Castle Malting	0.5 kg (5.7%)	81 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Styrian Golding	15 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
Gęstwa zebrana po fermentacji bittera				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostka z beczki po Jacku Danielsie	50 g	Fermentacja cicha	250 dni