

sRIS

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **65**
- SRM **71**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	80 %	15
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	2.3 kg (35.4%)	78 %	57
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (3.8%)	80 %	4
Ziarno	CHÂTEAU CARA GOLD®	0.1 kg (1.5%)	78 %	319
Ziarno	Chocolate Wheat (Weyermann)	0.2 kg (3.1%)	75.74 %	2180
Ziarno	Carafa I (Weyermann)	0.2 kg (3.1%)	77.9 %	1681
Ziarno	CHÂTEAU ROASTED BARLEY	0.15 kg (2.3%)	65 %	3203
Dodatek	Śliwka wędzona	0.3 kg (4.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin	25 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	styrian wolf	30 g	15 min	11.6 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	DCL/Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5.62 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	2.64 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1.42 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3.25 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1.53 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	0.82 g	Gotowanie	60 min