

Wędzony RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **95**
- SRM **71.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (27.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Monachijski typ II	1 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.8 kg (7.3%)	81 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2 kg (18.2%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Castlemalting Specjal B	0.5 kg (4.5%)	77 %	290
Ziarno	Black Castlemalting	0.25 kg (2.3%)	73 %	1300
Ziarno	Viking Karmel 300	0.3 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.3%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.85 kg (7.7%)	80 %	8
Cukier	Glukoza	0.25 kg (2.3%)	99 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	60 g	Fermentacja cicha	30 dni