

# WHISKY RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **72**
- SRM **61.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (7.8%)	74 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (7.8%)	72 %	180
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.9%)	20 %	900
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	El Dorado	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe macerowane bourbonie	25 g	Fermentacja cicha	10 dni