

# Whisky RIS

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **112**
- SRM **59.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (67.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.8%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.8%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.7%)	60 %	690
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	50 g	90 min	11.2 %
Brzezka przednia	Magnat	50 g	45 min	11.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio opiekane macerowane w torfowej whisky	50 g	Fermentacja cicha	28 dni