

Wiktor RIS

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **46**
- SRM **41.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	80 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Cherry Ollorosso	20 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Dla mojego syna na 18 urodziny - 02.07.2038.
31 paź 2020, 13:19