

wiRIS ver.2

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **67**
- SRM **39.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (32.1%)	79 %	22
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (1.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (6.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	120 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	50 g	20 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------