

## RIS warka III

---

- Gravity **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **44**
- SRM **37.8**
- Style **Russian Imperial Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **35.5 liter(s)**
- Total mash volume **47.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

### Mash step by step

- Heat up **35.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **4.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	7.17 kg (60.6%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.9%)	79 %	22
Grain	Strzegom Karmel 150	0.56 kg (4.7%)	75 %	150
Grain	Viking Wheat Malt	0.3 kg (2.5%)	83 %	5
Grain	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (1.7%)	70 %	1024
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.5%)	68 %	1000
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.7%)	68 %	400
Grain	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	85 %	3
Grain	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.8%)	68 %	1300

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	70 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Marynka	10 g	10 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	500 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	śliwka wędzona szydłowska	500 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	kawa espresso	100 g	Primary	14 day(s)
Other	laktoza	1000 g	Boil	0 min

## Notes

- Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

- słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 69oC (wsypujemy słody jasne i skleikowane wcześniej płatki , ułatwi nam to później odczyt przy próbie jodowej, ok. 50 min wsypujemy słody ciemne),
- zacieranie jedno-temperaturowe, przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
- podgrzanie do 78oC,
- wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie 60 min:

- w pierwszej minucie gotowania - 40g chmielu Tradition,
- w 60 minucie wsypujemy 0,5kg laktozy.

\*\*\*\*\*

- przygotować gęstwę/starter. Część odłożyć.

- po zatarciu dodać słody ciemne

- Zmierzyć baling przed dodanie laktozy

- 3-4 filiżanki espresso przed końcem gotowania brzezki.

Jan 3, 2021, 4:24 PM