

Orange Wild Sour RIS

- Gravity **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **94**
- SRM **61.9**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **42.9 liter(s)**
- Total mash volume **57.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	9 kg (58.8%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	1.4 kg (9.2%)	68 %	400
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (6.5%)	83 %	5
Grain	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (4.6%)	75 %	59
Grain	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (5.2%)	75 %	150
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.6 kg (3.9%)	70 %	837
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.4 kg (2.6%)	70 %	1024
Grain	Jęczmień palony	0.4 kg (2.6%)	55 %	985
Adjunct	Płatki owsiane	1 kg (6.5%)	20 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	120 g	60 min	13.5 %
Boil	Galaxy	40 g	15 min	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	500 ml	Fermentum Mobile
Lactobacillus plantarum	Ale	Liquid	100 ml	---
amalgamation	Ale	Liquid	100 ml	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	zest z jednej pomarańczy na koniec gotowania przed filtracją	5 g	Boil	5 min
Spice	pokruszone, prażone ziarna kakao, macerowane w bourbonie przez 2 tygodnie	250 g	Secondary	15 day(s)
Spice	zest z jednej pomarańczy na zimno	5 g	Secondary	7 day(s)
Spice	płatki dębowe macerowane z bourbonie przez	50 g	Secondary	60 day(s)