

#10 RIS

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV **16 %**
- IBU **21**
- SRM **88**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (9.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (9.3%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (2.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (9.3%)	68 %	1200
Cukier	glukoza	1 kg (9.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Płynne	600 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa (1000ml)	100 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno palone marynowane w Whisky	200 g	Fermentacja cicha	90 dni
Dodatek smakowy	kawa	300 g	Fermentacja cicha	90 dni