

Atomowy RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **60**
- SRM **39.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (30.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Gęstwa	1000 ml	Mauribrew