

BBA RIS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **67.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.5 kg (75.3%)	81 %	5
Ziarno	Chocolate Malt	1 kg (13.7%)	73 %	961.3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.1%)	72 %	150.1
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (4.1%)	79 %	3.4
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (2.7%)	55 %	1302

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	115 g	90 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bond	Ale	Suche	50 g	WHC