

High Gravity RIS

- Gęstość **38.9 BLG**
- ABV **21.5 %**
- IBU **65**
- SRM **69.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.2 kg (88.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.8%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe whisky	100 g	Fermentacja cicha	5 dni