

LEM | RIS (by Homebeer)

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **96**
- SRM **59.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Monachijski Typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Viking Malt Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Viking Malt Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.25 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Castle Malting Caffé Light	0.2 kg (3.6%)	77 %	250
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	50 g	100 min	13.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	40 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %