

Najlepszy domowy RIS AD 2014 wg Kopyra

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **77.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (22.1%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (7.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (7.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (0.7%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	30 g	Danstar