

N°1 RIS

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **88**
- SRM **36.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.83 kg (20.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.21 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.08 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.21 kg (5.2%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.21 kg (5.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	33.33 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	41.67 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	9.58 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawka	1 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	anyż	10 g	Gotowanie	60 min