

Old School RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **133**
- SRM **68.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.9 kg (65%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (10%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (5%)	20 %	650
Ziarno	Chocolate Malt (UK) casle	0.3 kg (5%)	73 %	900
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.6 kg (10%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	70 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danny's Favourite	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast