

Owiany ris

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **57**
- SRM **70.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owiany Viking malt	4 kg (28.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (7.1%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann Specjal W	1 kg (7.1%)	68 %	300
Ziarno	Viking melanoidynowy (red ale)	1 kg (7.1%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %