

&peated ris

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **100**
- SRM **43.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **-5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (37.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Peat Smoked Malt	2.5 kg (31.3%)	74 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (6.3%)	70 %	49
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (6.3%)	70 %	350
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Kultury	150 g	FM