

peated RIS alechanted

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **33**
- SRM **35.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (59.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (17%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.5%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (8.5%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.5 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.1%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis