

R.I.S.

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **97**
- SRM **66.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.25 kg (4.3%)	77 %	97
Ziarno	Carafa I	0.5 kg (8.7%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	35 g	90 min	13 %
Gotowanie	Nugget	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	15 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's