

RIS 1

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **86**
- SRM **59.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (31.9%)	79 %	6
Ziarno	Special B Castlemalting	0.5 kg (5.3%)	77 %	350
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (2.7%)	75 %	130
Ziarno	Weyermann jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	65 %	1100
Ziarno	Weyermann -czekoladowy pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	65 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.25 kg (2.7%)	65 %	1100
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.3%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	70 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (36.2%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	70 g	60 min	15 %
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	lunga	30 g	7 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	220 ml	jednodniowa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe średnio wypiekane	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia kreda	10 g	Zacieranie	---