

RIS

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **79**
- SRM **55.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	7 kg (57.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Bestmalz - wędzony bukiem	1 kg (8.2%)	77 %	4
Ziarno	weyermann - pszeniczny czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.1%)	65 %	1200
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (13.9%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	40 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---