

RIS

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **82**
- SRM **80.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.7 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyladuj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (39.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	1.2 kg (6.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	1 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (5.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (5.7%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.7 kg (4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	180 g	90 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	120 g	10 min	5.1 %