

RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **87**
- SRM **65.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (47.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.6%)	80 %	25
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (4.8%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (4.8%)	70 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.8%)	65.2 %	290
Ziarno	Special X	0.5 kg (4.8%)	75 %	350
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (4.8%)	71.9 %	190
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	625
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.8%)	72.7 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.4%)	55 %	1000
Ziarno	Słód diastatyczny	0.2 kg (1.9%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	60 min	13.1 %

Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.1 %
-----------	--------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis