

RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **55**
- SRM **28.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **31.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (45.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	7 kg (32%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Płatki Pszenne	0.8 kg (3.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki Owsiane	0.8 kg (3.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.8 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	80 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale