

Ris

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **77**
- SRM **42.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7.8 kg (78.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 13	Ale	Gęstwa	200 ml	---