

RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **90**
- SRM **68.2**
- 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 **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **85C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (34.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	słód diastatyczny	1 kg (11.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	czekoladowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.7%)	75 %	600
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (5.7%)	75 %	130
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.3%)	70 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1400
Ziarno	coockie	0.5 kg (5.7%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	40 min	12.4 %

Gotowanie	Challenger	50 g	40 min	5.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	40 min	15.5 %