

Ris

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **47**
- SRM **46.3**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **-12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (78.7%)	80 %	7
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (7.9%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (1.6%)	73 %	1001
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile