

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **51**
- SRM **49.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	2 kg (14.8%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (7.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	50 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Falconer's Flight	50 g	1 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	tonka	5 g	Fermentacja burzliwa	30 dni