

RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **96**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.2%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caraaroma®	1 kg (10.1%)	74 %	400
Ziarno	Słód Caramunich® typ II	0.5 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Słód Carafa® typ I	0.5 kg (5.1%)	65 %	900
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	0.5 kg (5.1%)	65 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	1 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	106 g	90 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	112 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale