

RIS 2023

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **56**
- SRM **55**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	cookie	0.3 kg (5.2%)	75 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (8.7%)	70 %	1024
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.25 kg (4.3%)	78 %	100
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (4.3%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	65 g	60 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis