

RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **69**
- SRM **55.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **51 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.1 kg (7.8%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (4.3%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (3.5%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	55 g	60 min	15 %
Gotowanie	Challenger	50 g	15 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile