

RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **48**
- SRM **42.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1050 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1380 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1383 L**
- Całkowita objętość zacieru **1844 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1383 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **458 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1380 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	150 kg (31.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	105 kg (22.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	105 kg (22.3%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	26 kg (5.5%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	15 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	10 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	10 kg (2.1%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	13 kg (2.8%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	10 kg (2.1%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	10 kg (2.1%)	--- %	---
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	17 kg (3.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	3000 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3000 g	30 min	4 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Gęstwa	5263.16 ml	---