

RIS

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **73**
- SRM **80.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	black fawcett	0.5 kg (6.8%)	50 %	1500
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.4%)	78 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis