

RIS 26.09

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **75.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.02 kg (20.1%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.49 kg (9.7%)	65 %	2
Ziarno	Carafa II Special	0.36 kg (7.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.36 kg (7.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III Special	0.15 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	10.5 %