

Ris

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **36.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (58.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (11.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.8 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Carabelge	1 kg (7.8%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Carafa	0.3 kg (2.3%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (2.3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	100 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Nugget	25 g	50 min	10.1 %

Gotowanie	Nugget	50 g	15 min	10.1 %
-----------	--------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	900 ml	Mangrove Jack's