

RIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **91**
- SRM **52.9**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.9 kg (53.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.25 kg (2.3%)	75 %	1070
Ziarno	Palony jęczmień Weyermann	0.3 kg (2.7%)	55 %	1000
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (2.3%)	70 %	5
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (2.7%)	68 %	300
Ziarno	castle malting coffe	0.5 kg (4.5%)	78 %	470
Płynny ekstrakt	EKSTRAKT SŁODOWY jasny Bruntal	1.7 kg (15.4%)	81 %	25
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (2.7%)	72 %	180
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	10 min