

RIS

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **96**
- SRM **59.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.3 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **41.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	1.9 kg (29%)	82 %	4
Ziarno	Viking Monach II	1 kg (15.2%)	79 %	20
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.63 kg (9.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki żytnie pełnoziarniste	0.4 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.3 kg (4.6%)	75 %	62
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (4.6%)	82 %	5
Ziarno	Castlemalting Chateau Biscuit	0.25 kg (3.8%)	77 %	50
Ziarno	Weyermann Carafa III Specjal	0.2 kg (3%)	70 %	1024
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	65 %	1150
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.8 kg (12.2%)	80 %	30
Ziarno	Viking Barwiący	0.05 kg (0.8%)	20 %	1400

Cukier	Cukier	0.233 kg (3.6%)	100 %	1
--------	--------	-----------------	-------	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	32 g	30 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	140 ml	White Labs