

RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **55**
- SRM **42.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.1 kg (68.3%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.2%)	60 %	788
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (0.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.5%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Cukier	Cukier trzcinowy	0.3 kg (5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	10 %
Gotowanie	Premiant	20 g	40 min	8 %
Gotowanie	Premiant	10 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa mielona	100 g	Fermentacja cicha	7 dni