

¿RIS?

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (40.8%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	4 kg (40.8%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.1%)	81 %	53
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.1%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis