

RIS #5

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **79**
- SRM **36.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	7.5 kg (74.6%)	81 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.9%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.1 kg (1%)	75 %	65
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1%)	80 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (1.5%)	70 %	1100
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.15 kg (1.5%)	60 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	100 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	400 ml	White Labs
----------------------------------	-----	--------	--------	------------