

RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **73.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **68.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **28.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	5 kg (21.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	1 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	1.2 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (4.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (4.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	160 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	10 min	4 %