

RIS

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **116**
- SRM **61.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (44.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.25 kg (31%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.7%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.15 kg (2.1%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (1.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	20 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis