

RiS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **64**
- SRM **58.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.38 kg (50.6%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (23.5%)	80.5 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne 0,63	0.5 kg (4.7%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.8%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (6.6%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (2.8%)	60 %	400
Ziarno	Carafa II	0.16 kg (1.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	230 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------