

RIS BA

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **55**
- SRM **68**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (39.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (15.7%)	79 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Wędzony torfem	0.6 kg (4.7%)	82 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate	0.5 kg (3.9%)	75 %	1200
Ziarno	Carafa I	0.5 kg (3.9%)	70 %	900
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	1100
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (9.4%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	50 g	90 min	15.8 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis