

RIS/FES 15

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **111**
- SRM **36.1**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (4.9%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (4.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.4%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.5%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	150 g	60 min	12.2 %

Drożdże

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