

RIS Grzegorz

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **123**
- SRM **51.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (70%)	80 %	5
Cukier	Cukier biały	0.45 kg (7.5%)	100 %	2
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.6 kg (10%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.3 kg (5%)	70 %	837
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (5%)	20 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	70 min	12.9 %
Gotowanie	Waimea	40 g	40 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile