

RIS nr. 1

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **74**
- SRM **93.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (41%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (16.4%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	2 kg (16.4%)	78 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	1.2 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	2 kg (16.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Flyer	60 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale