

RIS profondo nero

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **50**
- SRM **50.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	7 kg (67.3%)	81 %	5
Ziarno	Munich Malt - 10L	1 kg (9.6%)	77 %	15
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.6%)	70 %	45
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.8%)	70 %	1200
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (4.8%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	70 g	90 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
biowin ris	Ale	Płynne	115 ml	biowin

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	---