

RIS v2

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **43**
- SRM **77**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.4 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (57.7%)	79 %	6
Ziarno	Crystal	2 kg (11.5%)	70 %	160
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	1.25 kg (7.2%)	70 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.32 kg (1.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio palone	50 g	Fermentacja cicha	---
Czynnik do wody	weglan wapnia	20 g	Zacieranie	---