RIS v2

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **57**
- SRM **34.1**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(45.5%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg *(18.2%)*	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg *(18.2%)*	79 %	16
Ziarno	Weyermann Carарye	1 kg *(9.1%)*	80 %	180
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.5 kg *(4.5%)*	74 %	450
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg *(4.5%)*	20 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Warrior	40 g	30 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.