

RIS v2

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **89**
- SRM **50.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	1300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.1 kg (1.2%)	70 %	1300
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (3.7%)	72 %	49
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.2 kg (2.4%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.2%)	70 %	1000
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (2.4%)	80 %	250
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (18.3%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1.2%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (1.2%)	80 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.4%)	73 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---