

RIS v2

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **97**
- SRM **61.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (24.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (2.9%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	lunga	30 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	lunga	30 g	0 min	12.4 %