

RIS wg Jacek Michna

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **118**
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.75 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.63 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.38 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.38 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.3 kg (3.4%)	75 %	2
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	90 min	13.6 %
Gotowanie	Magnat	20 g	40 min	13.6 %
Gotowanie	Simcoe	45 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	10 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis