

RISet

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **76**
- SRM **39.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (51.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.6%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	1 kg (10.3%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Brown	0.7 kg (7.2%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	60 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis