

RISSS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **59**
- SRM **43.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (44.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (18.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (7.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (3.1%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.6%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnat	20 g	60 min	12 %

Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lomik	10 g	40 min	3.8 %
Gotowanie	Magnat	20 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---
safale s-04	Ale	Gęstwa	15 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe vanilla	45 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	figi suszone	100 g	Fermentacja cicha	20 dni