

Torfowy RIS 2023

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **61**
- SRM **30.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.36 kg (20.9%)	81 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.32 kg (4.9%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.5%)	73 %	1001
Ziarno	Viking Wędzony torfem	3.5 kg (53.8%)	81 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis