

#10 RIS

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **70**
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	80 ml	---