

#10 RIS

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.2 kg (1.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (43.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	3 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (2.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	junga	10 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	junga	70 g	60 min	10.8 %