

#16 RIS

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **70**
- SRM **84.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (38.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (23.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Żytni	0.3 kg (2.3%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (1.9%)	75 %	150
Ziarno	Cookie	1 kg (7.7%)	72 %	40
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (3.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.65 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.4 %

Gotowanie	Marynka	23 g	40 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentum Mobile