

#19 RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **40**
- SRM **48.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadź używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (24%)	79 %	22
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (4.8%)	78 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.9%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale