

#27 RIS

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **63**
- SRM **58.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **66.6 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66.6C**
- Wystadź używając **-2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (38%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.3%)	76 %	150
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane opiekane	0.25 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne opiekane	0.25 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	whitelabs