

Baza do RISa

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **58**
- SRM **65**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Carafa I	0.6 kg (3.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	viking malt cookie	1 kg (6.5%)	70 %	50
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	1 kg (6.5%)	74 %	500
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	200 g	80 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM