

BBA RIS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **67.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-------|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5.5 kg (75.3%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Chocolate Malt | 1 kg (13.7%) | 73 % | 961.3 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.3 kg (4.1%) | 72 % | 150.1 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 0.3 kg (4.1%) | 79 % | 3.4 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.2 kg (2.7%) | 55 % | 1302 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 115 g | 90 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Bond | Ale | Suche | 50 g | WHC |