

Boris

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **78.8**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (47.2%)	81 %	6
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.48 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Extra black	0.44 kg (4.2%)	65 %	1400
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.37 kg (3.5%)	73 %	177

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	69 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	ADHA 484	20 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	ADHA 484	30 g	2 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Francuskie, mocno przypiekane	50 g	Fermentacja cicha	30 dni