

#?.c0?. 0? RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **81**
- SRM **35.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.8 kg (43.2%)	80 %	16
Ziarno	Castle Pale Ale	2.8 kg (43.2%)	80 %	8
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.24 kg (3.7%)	78 %	120
Ziarno	Rye, Flaked	0.24 kg (3.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.1%)	70 %	837
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.1%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	15 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---