

Choco RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **69**
- SRM **79.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.8 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (7.3%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.85 kg (6.2%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (7.3%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	1 kg (7.3%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (7.3%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	50 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Delta	30 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Glacier	30 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Delta	20 g	1 min	6.8 %
Gotowanie	Glacier	20 g	1 min	5.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Northwest Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs