

Ciasteczkowo jagodowy RIS?

- Gęstość **31 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **64.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (32.3%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Słód Owsiany	0.5 kg (8.1%)	78.5 %	5
Ziarno	crystal	0.4 kg (6.5%)	78 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.1%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (9.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III S	0.2 kg (3.2%)	70 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	150 g	60 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	jagody	1500 g	Fermentacja cicha	60 dni