

de RIS 2017

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **70**
- SRM **39.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (6.8%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (10.3%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.4%)	73 %	120
Cukier	cukier	0.2 kg (2.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	90 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis