

FirstRIS

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **91**
- SRM **39.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (86.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.2 kg (4.5%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.15 kg (3.4%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Simpsons - Chocolate Malt | 0.1 kg (2.3%) | 73 % | 788 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.15 kg (3.4%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 50 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 30 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |