

Imperial Stout (RIS) v1

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **57**
- SRM **36.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9322 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	13.34 kg (86.7%)	81 %	6
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.42 kg (2.7%)	60 %	690
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.42 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.42 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.42 kg (2.7%)	72 %	236
Ziarno	Victory Malt	0.42 kg (2.7%)	73 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	39.1 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	26.08 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Liberty	78.2 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	52.14 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	52.14 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Liberty	52.14 g	0 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	0 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	fermaid yeast nutrient	10.42 g	Gotowanie	10 min