

KBS RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **84**
- SRM **40.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **63.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **85.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **63.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	4 kg (18.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (9.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (1.9%)	60 %	690
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.7 kg (3.3%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Malt Caramel Sweet	0.5 kg (2.3%)	75 %	60
Ziarno	Viking Malt Chocolate Light	0.5 kg (2.3%)	70 %	400
Ziarno	Viking Malt Caramel Aromatic	0.5 kg (2.3%)	75 %	400
Ziarno	Żytni	1 kg (4.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	200 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	40 g	Gotowanie	15 min
Inne	Beczka	0 g	Fermentacja cicha	180 dni