

Kolejny RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **71.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (28.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (18.8%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	3 kg (18.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (9.4%)	65 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	1.5 kg (9.4%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.85 kg (5.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.7 kg (4.4%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.45 kg (2.8%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	100 g	50 min	12 %