

Maks Ris

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **67**
- SRM **57.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (38.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9.7%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.8%)	68 %	1200
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (7.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.9%)	70 %	664
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.25 kg (4.9%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	200 g	Safale