

Maple RIS

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **52**
- SRM **66.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.85 kg (64.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.75 kg (12.5%)	70 %	1024
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.75 kg (12.5%)	78 %	120
Cukier	Maple Syrup	0.65 kg (10.8%)	65.2 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs