

Peated RIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **33**
- SRM **44.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	3 kg (31.6%)	74 %	6
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (5.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.3%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067 coastal haze	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs