

Peated RIS

- Gęstość **34 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (13.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1.3%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.3%)	68 %	601
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (26.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---