

prawie jak RIS z resztek

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **56**
- SRM **44.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (49.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (14.1%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.2%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (7%)	75.5 %	480
Ziarno	czekoladowy żytni Strzegom	0.285 kg (4%)	75 %	450
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.23 kg (3.2%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III special	0.285 kg (4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	90 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe VANILLA	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe TOFFIE	20 g	Fermentacja cicha	7 dni