

R RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **69**
- SRM **83.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (36.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (36.9%)	83 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	0.1 kg (2.2%)	79 %	300
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10.8%)	75 %	5
Ziarno	Jęczmień palony R	0.2 kg (4.3%)	50 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600 R	0.01 kg (0.2%)	63 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.2%)	52 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate R	0.1 kg (2.2%)	62 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown R	0.1 kg (2.2%)	62 %	180
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye R	0.1 kg (2.2%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka R	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Golding R	20 g	25 min	4.4 %

Gotowanie	Bramling R	20 g	25 min	7 %
Gotowanie	Golding R	10 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	Bramling R	10 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	9 g	Fermentis
S-04 po CC Stout	Ale	Gęstwa	70 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe sherry oloroso macerowane w rumie	30 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	cocoa nibs R	50 g	Fermentacja cicha	21 dni