

RIS #1

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **72**
- SRM **57.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5.5 kg (53.9%)	80 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.9%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	8 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	kardamon	2 g	Fermentacja cicha	7 dni