

RIS

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (51%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (5.1%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.4 kg (4.1%)	75 %	59
Ziarno	Wędzony Steinbach	0.5 kg (5.1%)	75 %	5
Ziarno	Pszeniczny karmelowy	0.5 kg (5.1%)	75 %	5
Ziarno	Czekoladowy 900 Cestle	0.5 kg (5.1%)	68 %	900
Ziarno	Kawowy Jasny	0.5 kg (5.1%)	70 %	250
Ziarno	Carafa Special (R) typ I	0.5 kg (5.1%)	70 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (4.1%)	77 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (5.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	90 min	12 %

Gotowanie	Galaxy	30 g	90 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni