

RIS

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **38**
- SRM **50.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (9.5%)	78 %	18
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (9.5%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (9.5%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (9.5%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (2.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom jęczmień prażony	0.25 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom żyto prażone	0.25 kg (2.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	25 g	Gotowanie	10 min