RIS

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **61**
- SRM **56.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg *(23.4%)*	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg *(35.1%)*	79 %	22
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg *(2.9%)*	73 %	887
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg *(11.7%)*	74 %	6
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.1 kg *(1.2%)*	70 %	1084
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg *(5.8%)*	85 %	4
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg *(19.9%)*	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	90 min	7.6 %
Gotowanie	Chinook	30 g	80 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

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