

ris

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **71**
- SRM **76**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (9.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.2%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.7%)	80 %	---
Ziarno	Briess - Extra Special Malt	0.5 kg (9.6%)	73 %	256

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	11 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debu macerowane	30 g	Fermentacja cicha	---