

RIS!

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **60**
- SRM **60.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3.5 kg (60.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.5%)	70 %	299
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	100 g	100 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	1 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar