

RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **139**
- SRM **69.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wysładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (53.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (16.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (5.4%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Grodziski | 0.5 kg (5.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.5 kg (5.4%) | 73 % | 1100 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (4.3%) | 55 % | 1100 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.4 kg (4.3%) | 74 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Equinox | 30 g | 60 min | 13.4 % |
| Brzezka przednia | Cascade | 30 g | 60 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 60 min | 13.4 % |

| | | | | |
|-----------|---------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 10 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 60 g | 10 min | 6.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 23 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | płatki dębowe | 40 g | Fermentacja cicha | 21 dni |