

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **73**
- SRM **36.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (20.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (13.7%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (13.7%)	85 %	4
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	70 min	14.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	75 g	40 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki	30 g	Fermentacja cicha	18 dni