

RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **65**
- SRM **39.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (36.6%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (36.6%)	90 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (10.8%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.4%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Węglan Wapnia	5 g	Zacieranie	---
-----------------	---------------	-----	------------	-----