

RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **55**
- SRM **45.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.1 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (24.7%)	78 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.5%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.1%)	71 %	600
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.15 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (1.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	17 g	20 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	15 g	Mangrove Jack's