

RIS

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **98**
- SRM **30.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.2 kg (21.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.2 kg (21.8%)	80 %	20
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (9.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (7.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.6%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (18.2%)	82 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	14.4 %

Whirlpool	Bramling	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Bramling	30 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	epic	25 g	10 min	5 %
Whirlpool	epic	25 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	21 dni