

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **76**
- SRM **58.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Colorado Honig	2 kg (19%)	79 %	2
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.8%)	72 %	180
Ziarno	Coffee Castle Malting	0.5 kg (4.8%)	75 %	500
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	70 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	5 dni