

RIS

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **73**
- SRM **61.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (54.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.3%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.2%)	73 %	850
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	1300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.35 kg (2.6%)	70 %	1300
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (2.2%)	75.5 %	250
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (2.2%)	72 %	49
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (2.2%)	78 %	4
Ziarno	Kawowy	0.2 kg (1.5%)	80 %	250
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (2.2%)	72 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (1.5%)	73 %	120
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.4%)	80 %	---
Cukier	Glukoza	0.5 kg (3.6%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %