

RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **54**
- SRM **42.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (47.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (19%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (5.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.5 kg (4.8%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (4.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (4.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carafa | 0.4 kg (3.8%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (9.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 65 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 20 min | 5.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | --- |
|-------------|-----|-------|------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe | 50 g | Fermentacja cicha | 10 dni |