

RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **66**
- SRM **69.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (38.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (15.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (9.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.75 kg (5.8%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa special I | 0.75 kg (5.8%) | 70 % | 900 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (1.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 1 kg (7.7%) | 70 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 60 g | 60 min | 14.8 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 300 ml | White Labs |
|-------------------------------|-----|--------|--------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Czynnik do wody | węglan wapnia | 20 g | Zacieranie | --- |