

RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **55**
- SRM **55.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	5 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (13.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (13.3%)	79 %	6
Ziarno	strzegom torf	1 kg (6.7%)	81 %	10
Ziarno	strzegom dąb	1 kg (6.7%)	81 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	2 kg (13.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	1 kg (6.7%)	70 %	75

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	25 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki bourbon	100 g	Fermentacja cicha	28 dni