

ris

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **67.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **74C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7.4 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (5.9%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.3 kg (3%)	72 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis