

RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **72**
- SRM **54.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 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 **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.23 kg (40.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.08 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.29 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.84 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.34 kg (4.3%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa special I	0.34 kg (4.3%)	70 %	900
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.7 kg (8.7%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	55 g	60 min	14.8 %

Drożdże

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

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	210 ml	White Labs
bayanus	Szampańskie	Suche	4.2 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	35 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	węglan wapnia	14 g	Zacieranie	---