

RIS

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **80**
- SRM **26.8**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.8%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (35.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (35.3%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.9%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K-97	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis