

RIS

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **96**
- SRM **108.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (31.5%)	90 %	621
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (13.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (3.7%)	70 %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Dodatek	Barley, Flaked	1 kg (9.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	60 g	100 min	13 %
Gotowanie	Magnat	60 g	100 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar london	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki burbon	30 g	Fermentacja cicha	10 dni