

RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU ---
- SRM **60.5**
- 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 **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.4 kg (3.6%)	74 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chmiel Wolf (SLO)	100 g	1 min	13.4 %

Zacieranie	Chmiel Styrian Gold (SLO)	30 g	60 min	3.4 %
Zacieranie	Chmiel Styrian Gold (SLO)	30 g	90 min	3.4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	180 g	Fermentacja cicha	10 dni