

RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **62**
- SRM **42.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **53.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (32.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (21.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	4 kg (21.8%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (5.4%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (2.2%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.65 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (2.2%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (2.2%)	--- %	---
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (2.7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	9.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---