

RIS

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **52**
- SRM **30.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	3.5 kg (52.2%)	79 %	7.5
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	2 kg (29.9%)	81 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Pszenica Prażona	0.25 kg (3.7%)	70 %	1000
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.15 kg (2.2%)	72 %	60
Ziarno	Viking Malt Barwiący	0.1 kg (1.5%)	65 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale