

RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **139**
- SRM **69.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (53.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.4%)	76 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (5.4%)	80 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (5.4%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.3%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (4.3%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	30 g	60 min	13.4 %
Brzezka przednia	Cascade	30 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.4 %

Gotowanie	Equinox	30 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Cascade	60 g	10 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	40 g	Fermentacja cicha	21 dni