

RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **65**
- SRM **54.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	7 kg (57.6%)	80 %	6
Ziarno	Roasted Barley	0.7 kg (5.8%)	55 %	591
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.5 kg (4.1%)	75 %	177
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.5 kg (4.1%)	74 %	118
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (4.1%)	75 %	55
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.35 kg (2.9%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.1%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.5 kg (4.1%)	78 %	20
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (0.8%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Equinox	67 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	pilgrim	15 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	Warrior	13 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	12 g	---