

RIS 1914

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **62**
- SRM **78.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **81.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadź używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1.5 kg (15%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (10%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	100 g	120 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	45 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis