

RIS"

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **87**
- SRM **41.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (4.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (6.2%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (12.3%)	82 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	45 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	8.3 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	21 dni