

RIS

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **53**
- SRM **79.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.3 kg (11.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.6%)	75 %	30
Ziarno	caramel pale	1 kg (8.6%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (6.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	60 min	10 %