

RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **86**
- SRM **69.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (60.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (6%)	71 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.6%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (3.6%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (3.6%)	70 %	160
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.8%)	70 %	1400
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (3%)	65 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.25 kg (3%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale