

ris 2018

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU ---
- SRM **60.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.75 kg (65.3%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4%)	1 %	985
Ziarno	Extra black	0.5 kg (5.7%)	1 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (3.4%)	1 %	---
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (4.5%)	1 %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.7%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.4%)	85 %	3