

RIS 2020

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **65**
- SRM **54.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (22.8%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (9.8%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.45 kg (2.9%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (2%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	90 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	450 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------