

RIS 2020r

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **86**
- SRM **58.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	3.2 kg (34%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pale Ale 5 kg Strzegom	3.8 kg (40.4%)	79 %	6
Ziarno	Słód Żytni	0.5 kg (5.3%)	81 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Pale Chocolate	0.3 kg (3.2%)	69 %	600
Ziarno	Słód Palony Black 0,5 kg	0.3 kg (3.2%)	73 %	1350
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.3 kg (3.2%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Czekoladowy	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Czekoladowy Jasny - 1kg - Viking Malt	0.3 kg (3.2%)	72 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka! 100g - USA	15 g	60 min	18 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---