

RIS 2021

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **64**
- SRM **54.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (20.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (20.2%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (10.1%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Crystal II 200	0.4 kg (4%)	71 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	cookie	0.4 kg (4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	700 ml	---