

ris

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **65**
- SRM **70**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (38.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.7 kg (9%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (6.5%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.5 kg (6.5%)	73 %	1001
Ziarno	żytni palony	0.5 kg (6.5%)	70 %	800
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (3.2%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile