

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 6 kg (56.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (18.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (9.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (4.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Briess - Black Malt | 0.5 kg (4.7%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (2.8%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.3 kg (2.8%) | 60 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 60 g | 90 min | 14.2 % |
| Gotowanie | lunga | 50 g | 20 min | 10.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 40 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Safale |