

RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **70**
- SRM **41.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	7 kg (70.4%)	80.5 %	6
Ziarno	cara dark	0.7 kg (7%)	75 %	90
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (10.1%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	100 ml	---