

RIS

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **66**
- SRM **81.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (7%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (5.6%)	74 %	296
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (7%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (7%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z marakui	100 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	Karob	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kakao	50 g	Zacieranie	5 min
Przyprawa	Ekstrakt waniliowy	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól	3 g	Gotowanie	5 min