

RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **80**
- SRM **65.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **105 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.7 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.56 kg (6.7%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Carafa II | 0.56 kg (6.7%) | 1 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.56 kg (6.7%) | 1 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 28 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 28 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 28 g | 15 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 30 g | Fermentis |