

RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **79**
- SRM **34.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	7.5 kg (88.8%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	3.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki jęczmienia	400 g	Zacieranie	90 min