

RIS

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **79**
- SRM **78**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (25%)	80 %	20
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.2%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett- Chocolate	0.5 kg (4.2%)	70 %	1150
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (4.2%)	71 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	90 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	90 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---