

Ris

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **78**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (4.2%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom dekstrynowy	1.5 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1.6 kg (13.6%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	54 g	10 min	4 %
Gotowanie	Magnum	22 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale