

RIS 24

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **112**
- SRM **50.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.8%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.2%)	55 %	985
Cukier	cukier	0.25 kg (3.2%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	13 %
Gotowanie	Challenger	45 g	20 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---