

RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU ---
- SRM **31**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4