

RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **57.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (11.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (5.6%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.8%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	epic	25 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	epic	25 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	bramling cross	50 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni