

RIS

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **94**
- SRM **101.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **48 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **-3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (52.8%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (15.1%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Crystal 1	0.75 kg (5.7%)	80 %	160
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.75 kg (5.7%)	70 %	188
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs