

RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **67**
- SRM **72**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (8.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.6%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %