

RIS 26

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **108**
- SRM **67.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (58.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.3 kg (5.8%)	74 %	158
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.9%)	74 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (5.8%)	72 %	180
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.9%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.05 kg (1%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	70 min	17 %
Gotowanie	Target	25 g	70 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------