

RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **61**
- SRM **37.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 63C**
- Wystadzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Monachijski Ciemny	3 kg (38.7%)	78 %	22
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	1 kg (12.9%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	1 kg (12.9%)	78 %	16
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	0.8 kg (10.3%)	80 %	3.75
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.75 kg (9.7%)	72 %	50
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 600	0.25 kg (3.2%)	68 %	500
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 300	0.25 kg (3.2%)	73 %	300
Ziarno	Weyermann Carafa III Special	0.11 kg (1.4%)	60 %	1400
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.3%)	65 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Target 2015	12 g	60 min	8 %
Gotowanie	Perle 2018	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka 2018	20 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis