

RiS

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **74**
- SRM **36.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 10 kg (84.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.5 kg (4.2%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (4.2%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.5 kg (4.2%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (2.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 100 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 50 g | 10 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |