

ris

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **63**
- SRM **52.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (5.6%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.6%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (5.6%)	68 %	300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (22.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop klonowy	0.75 g	Fermentacja cicha	30 dni