

RIS

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **27**
- SRM **93.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (38.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (38.2%)	90 %	621
Suchy ekstrakt	Browamator jasny	0.8 kg (9%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (4.5%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sovereign	10 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Pioneer	10 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Willamette	10 g	5 min	5 %
Gotowanie	Fusion UK	30 g	5 min	4.57 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale