

#?? RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **72**
- SRM **71.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min w 65C**
- Wystadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 5 kg (68.5%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (4.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.45 kg (6.2%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.4 kg (5.5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | carafaa II spec | 0.36 kg (4.9%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.24 kg (3.3%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.15 kg (2.1%) | 70 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 40 g | 60 min | 6 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|