

#?? 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
----------------------	-----	--------	--------	------------------