

ris

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **78.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **66 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	2.5 kg (31.6%)	70 %	---
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (7.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa I	0.6 kg (7.6%)	70 %	664
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.6 kg (7.6%)	75 %	1300
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (5.1%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	relax	30 g	0 min	1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	22.2 g	fermentis