

RIS

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **66**
- SRM **48.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (41.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (29.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (4.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.2%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	90 min	10 %
Gotowanie	Aurora	50 g	10 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	45 ml	Safale