RIS #3

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **91**
- SRM **48**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.625 kg *(54.9%)*	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3.5 kg *(34.1%)*	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.375 kg *(3.7%)*	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.375 kg *(3.7%)*	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.375 kg *(3.7%)*	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Warrior	30 g	30 min	15.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.