

RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **57**
- SRM **36.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.73 kg (67.2%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Caramel Malt 80L	0.2 kg (3.6%)	76 %	158
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (2.7%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.12 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (1.8%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	6 min	10 %