

RIS

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **118**
- SRM **117.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Weyermann	6 kg (63.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.75 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.45 kg (4.7%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (8.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (10.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Equinox	50 g	15 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale