

RIS

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **115**
- SRM **69.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.3 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (32.1%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	2 kg (12.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (6.4%)	79 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1 kg (6.4%)	73 %	887
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	1 kg (6.4%)	74 %	108
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (3.2%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Black Malt	0.5 kg (3.2%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (3.2%)	78.3 %	542
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (1.6%)	81 %	53
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (1.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	200 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic acid	20 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min