

RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **86**
- SRM **66.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.65 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Żytmi	0.2 kg (2.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmelowy 300	0.3 kg (4.3%)	75 %	300
Ziarno	Castle Malting CHATEAU CAFE LIGHT	0.2 kg (2.9%)	77 %	250
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	60 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (2.1%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Styrian Wolf	50 g	100 min	11.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	40 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-04	Ale	Suche	22 g	---