

RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **35**
- SRM **53.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.4%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.9%)	70 %	1034
Ziarno	żytni czekoladowy	0.5 kg (4.9%)	70 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	wędzony torfem	1 kg (9.7%)	75 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ebbegarden	Ale	Gęstwa	200 ml	kveik