

RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **43**
- SRM **40.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	6 kg (76.4%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.1%)	75 %	2
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (3.8%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis