

RIS 33,3 BLG

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU **40**
- SRM **67.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.75 kg (57.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5 kg (29.4%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.65 kg (3.8%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (2.9%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (2.9%)	70 %	1024
Ziarno	Castle Cafe	0.27 kg (1.6%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	77 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	450 ml	Wyeast Labs