

RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **61**
- SRM **60**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (72.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (8.1%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.1%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	1400
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	płatki dębowe z whisky	25 g	Fermentacja cicha	5 dni