

RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **64**
- SRM **42.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (48.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.4 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Żytni Czekoladowy	0.15 kg (3.2%)	70 %	650
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.15 kg (3.2%)	75 %	60
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.13 kg (2.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (2.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	siarczan magnezu	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia	3 g	Zacieranie	---