

RIS

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **75**
- SRM **50.1**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (44.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.54 kg (6.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.84 kg (10.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (6.3%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.27 kg (3.4%)	70 %	1024
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.32 kg (4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand - nothingam	Ale	Gęstwa	200 ml	---