

RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **121**
- SRM **66.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **110 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **110 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (9.8%)	80 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (24.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (24.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt	1 kg (8.2%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (1.6%)	70 %	1100
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (2.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.8 kg (6.6%)	75 %	600
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (2.5%)	55 %	1000
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (8.2%)	100 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Warrior	136 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4637 Amalgamation - Brett Super Blend	Ale	Płynne	100 ml	The Yeast Bay