

RIS

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **142**
- SRM **62.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **700 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **46.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.35 kg (25.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2.11 kg (22.8%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.99 kg (10.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1.3 kg (14.1%)	73 %	1150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (10.8%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (5.4%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	200 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentis