

RiS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **46.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **82.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (43.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (35.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (4.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.2%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	1001
Ziarno	Biscuit brewferm	0.25 kg (2.2%)	79 %	50
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (1.8%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (6.1%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	90 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.21 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	17.25 g	Safale

Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------