

RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **57**
- SRM **38.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (45%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (0.9%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Dragon	40 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16 g	Fermentis