

RIS #39

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **63**
- SRM **67.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (29.5%)	79 %	6
Ziarno	Monaegom Monachijski typ I	2.3 kg (29.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II Special	0.3 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Bestmalz - Black Malt	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt - Fawcawet	0.3 kg (3.8%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar