

RIS #4

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **75**
- SRM **36.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.5 kg (86.2%)	85 %	7
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (1.7%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (2.9%)	74 %	1150
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.4 kg (4.6%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (4.6%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	70 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1084 Irish Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs