

RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **80**
- SRM **56.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (8.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	1000
Ziarno	czekoladowy pszeniczny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1050
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe Whisky	40 g	Fermentacja cicha	21 dni
-----------------	-------------------------	------	-------------------	--------