

RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **70.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (53.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	15
Ziarno	Weyermann-Wędzony bukiem	0.5 kg (6.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.32 kg (4.3%)	80 %	4
Ziarno	Cara Crystal	0.25 kg (3.3%)	70 %	150
Ziarno	Carafa Special typ I	0.15 kg (2%)	70 %	900
Ziarno	Carafa Special typ II	0.15 kg (2%)	70 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann-Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2%)	73 %	950
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski- Szyszka	100 g	10 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis