

RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **49.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (36.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (36.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (7.4%)	70 %	299
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (5.9%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (7.4%)	81 %	6
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---