

RIS

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **28**
- SRM **51.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (30%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.4%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.3%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	lubelski	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis