

RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **78**
- SRM **59.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (45%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	caffe light	0.2 kg (1.8%)	--- %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	60 %	788
Cukier	laktoza	0.8 kg (7.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	60 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	przyprawa do piernika	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	ziarna kawy	20 g	Zacieranie	10 min