

RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **65.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **9.7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.6 kg (6.5%)	65 %	1150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.3 kg (3.3%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	14 g	60 min	18 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11.6 %

Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Eureka!	26 g	0 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whipfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min