RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **46**
- SRM **78.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg *(61.2%)*	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg *(20.4%)*	80.5 %	9
Ziarno	Carafa II	0.3 kg *(6.1%)*	70 %	812
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg *(6.1%)*	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg *(6.1%)*	71 %	600

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- użyta będzie gęstawa drożdżowa po pale ale
  25 sty 2017, 12:41

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.