

RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **98.1**
- 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 **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (28.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (3.5%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.5 kg (3.5%)	80 %	150
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (2.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %

Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	3.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	500 ml	US 05

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Inne	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min