

RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **101**
- SRM **48.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (43.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	3 kg (32.6%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® Typ II	0.4 kg (4.3%)	70 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.3%)	70 %	690
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (3.3%)	85 %	3
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.3 kg (3.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	90 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
świeża gęstwa S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	---