

RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **73.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **68.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **28.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 12 kg (52.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 5 kg (21.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.8 kg (3.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (3.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carafa II | 1 kg (4.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1.2 kg (5.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 1 kg (4.4%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1 kg (4.4%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 160 g | 90 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 120 g | 10 min | 4 % |