

RIS

- Gęstość **26.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (49%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (29.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (3.9%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (3.9%) | 68 % | 1202 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| fer | Ale | Suche | 12 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|------|
| Przyprawa | wanilia | 5 g | Fermentacja cicha | --- |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe | 20 g | Fermentacja cicha | --- |