

ris

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **54.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (37.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (37.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (4.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (3.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (3.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Carafa | 0.5 kg (3.8%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 85 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwka wędzona | 30 g | Gotowanie | 10 min |