

RIS

- Gęstość **36.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **51.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (47.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (26.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (4.3%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (2.6%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (0.9%)	70 %	1000
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (4.3%)	100 %	99
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (4.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	3 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale