

RIS

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **115**
- SRM **56.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **61.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.02 kg (56.8%)	80 %	7
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.4%)	78 %	400
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (9.4%)	100 %	30
Ziarno	Weyermann Specjal B	0.2 kg (1.9%)	68 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.8%)	75 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.58 kg (5.5%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	69 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %

Gotowanie	Hallertau	3 g	30 min	2.9 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Tettnang	34 g	30 min	1.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs