

ris

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Roasted Barley	0.25 kg (4.8%)	55 %	591
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.15 kg (2.9%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (9.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (2.9%)	68 %	1202
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.9%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---