

Ris?

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **69.9**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	1 kg (11.5%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	40 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe z beczki po bourbonie	50 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	15 min