

RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **91**
- SRM **92.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	10 kg (74.1%)	80.5 %	6
Ziarno	Extra black	1.5 kg (11.1%)	65 %	1400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	1 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	1 kg (7.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis