

RIS

- Gęstość **37.7 BLG**
- ABV **20.6 %**
- IBU **33**
- SRM **72.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **80.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **107.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **80.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadź używając **-12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (37.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	10 kg (37.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	1 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	płatki pszeniczne	0.8 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.8 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (1.9%)	70 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (3.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	125 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	96 g	10 min	4 %