

RIS Aleksander Homebrewing

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **52**
- SRM **35**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (84.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (5.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (5.3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.1%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 60 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 3000 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe średnio palone | 50 g | Fermentacja cicha | 10 dni |