

RIS BA

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **48**
- SRM **68.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (41.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (1.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.9%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (14.3%)	80 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs