

RIS bebok

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU ---
- SRM **37.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **660 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **666.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **679.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **867 L**
- Całkowita objętość zacieru **1156 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **867 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **101.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **679.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	176 kg (60.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	68 kg (23.5%)	80 %	20
Ziarno	Caraaroma	18 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	12 kg (4.2%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carafa II	7 kg (2.4%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carafa I	3 kg (1%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	5 kg (1.7%)	70 %	1034

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	habanero	2.88 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	habanero	2 g	Fermentacja cicha	5 dni