

RIS beczka

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **63**
- SRM **58.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.4 kg (70%)	80 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.6 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.6 kg (5%)	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.9 kg (7.5%)	20 %	650
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (2.5%)	78 %	120
Ziarno	Chocolate Malt (UK) casle	0.3 kg (2.5%)	73 %	900
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.9 kg (7.5%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	78 g	75 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentum Mobile