

RIS Beta na Klarstein'ie

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **78**
- SRM **39.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.7%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.21 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.52 kg (7.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.9%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	90 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis