

RIS do beczek

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **114**
- SRM **78.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (38.2%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (38.2%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Dark	0.5 kg (11.2%)	95 %	75
Cukier	cukier kandyzowany	0.3 kg (6.7%)	95 %	50
Ziarno	jęczmień palony	0.25 kg (5.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	fasola Tonka	5 g	Fermentacja cicha	14 dni