

RIS do beczki

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **55**
- SRM **54**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Specjal W	1.5 kg (10.6%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.5 kg (3.5%)	73 %	788
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.5%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.1%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

a 38	Ale	Płynne	150 ml	imperial yeast
------	-----	--------	--------	----------------