

RIS FIRST

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **57**
- SRM **64.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 68C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (17.4%)	80 %	700
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (50.7%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.2%)	75 %	20
Ziarno	Viking malt wędzony torfem	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.2 kg (2.9%)	70 %	1700
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.9%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.3%)	70 %	690
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	50 min	8.7 %
Gotowanie	Magnat	20 g	70 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	20 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---