

RIS I

- Gęstość **36.3 BLG**
- ABV **19.4 %**
- IBU **84**
- SRM **93.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	3 kg (39.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1.75 kg (22.9%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	0.5 kg (6.5%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.8 kg (10.5%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Jęczmień palony	0.4 kg (5.2%)	75 %	1150
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.6 kg (7.8%)	75 %	1175
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.6 kg (7.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL lunga	60 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	PL lunga	40 g	5 min	12.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------