

Ris kris

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **42**
- SRM **57.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Briess - Black Malt	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (20%)	90 %	621
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	60 %	788
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (2.4%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	50 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	First Gold	50 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis