

RIS ME

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **23**
- SRM **88.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **48.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **66.2 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66.2C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **-5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.4%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11 g	AB Mauri

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja burzliwa	10 dni