

RIS Prototype - 'The Cube'

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **72**
- SRM **56**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.2%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.3%)	80 %	---
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0 kg	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (2.6%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	75 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	4 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Fermentacja cicha	5 dni