

RIS-Putin

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **69**
- SRM **45**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.7%)	83 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda piwowarska	4 g	Zacieranie	115 min