

RIS SRIS

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **97**
- SRM **69.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (36%)	80.5 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (2.7%)	70 %	837
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (9%)	82 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.5 kg (31.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (4.5%)	80 %	2
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (2.7%)	60 %	1000
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (2.7%)	72 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	100 ml	---