

RIS test #1

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **48**
- SRM **38.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.8 kg (84.1%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (4.3%)	70 %	160
Ziarno	Crystal II 200	0.25 kg (3.6%)	71 %	200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (2.9%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	37.5 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	37.5 g	5 min	5 %