

ris torf

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **47**
- SRM **40.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	5 kg (42.7%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	2 kg (17.1%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (17.1%)	80 %	7
Ziarno	Carafa	0.5 kg (4.3%)	70 %	600
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.3%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (14.5%)	78 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	callista	15 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	50 g	60 min	4.1 %
Gotowanie	Hersbrucker	55 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12.9 %