

RIS v0.0

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **29**
- SRM **70.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (16%)	85 %	3
jeden kilogram to ma być żytnie oba kg opiekane				
Ziarno	Caraaroma	1 kg (8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %