

RIS v1

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **56**
- SRM **70.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (41.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (8.3%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Caraamber	2 kg (16.7%)	75 %	65
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	czekoladowy weyermann	0.5 kg (4.2%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dęowe bourbon	150 g	Fermentacja cicha	14 dni