

RIS v2

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **82**
- SRM **59.1**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (32%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (15%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (5%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (25%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	110 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	40 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis