

RIS v2

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **97**
- SRM **61.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (58.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (24.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (2.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (4.9%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.5 kg (4.9%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 14.6 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 45 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 30 g | 30 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 15 min | 14.6 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 0 min | 12.4 % |