

RIS v3

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **62**
- SRM **59.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.4%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.7%)	70 %	160
Ziarno	pszeniczny czekoladowy	0.8 kg (7.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (7.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %