

RIS V3

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **101**
- SRM **57**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (3.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian wolf	100 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Aurora	30 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	30 g	10 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs