

Ris v3

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **98**
- SRM **49.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.5%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	2 kg (27.8%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (3.5%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (6.9%)	75 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kawa	70 g	Gotowanie	3 min