

RIS z brokreacji +

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **85**
- SRM **75.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.4 kg (43.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.5%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.4%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.2 kg (15.3%)	90 %	621
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	50 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon 50g	50 g	Fermentacja cicha	20 dni