

RIS z daktylami

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **32**
- SRM **66.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (76.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - pszeniczny bohemski klepiskowy | 0.15 kg (4.6%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.15 kg (4.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (9.2%) | --- % | 1400 |
| Ziarno | Pszenica czekoladowa Weyermann | 0.15 kg (4.6%) | --- % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Crystal | 10 g | 30 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|--------|--------|--------------|
| BW11 | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|---------|
| Inne | Daktyle | 400 g | Zacieranie | 105 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 6 g | Gotowanie | 0 min |