

RIS z resztek

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **83**
- SRM **47.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (2.9%)	78.3 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (12.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Aroma CastleMalting	1 kg (11.4%)	78 %	150
Ziarno	Żytni	1 kg (11.4%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.7%)	75 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (34.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %

Gotowanie	Marynka	40 g	15 min	8.8 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
U-04	Ale	Gęstwa	0.6 ml	Fermentis