

RIS z TB

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **48**
- SRM **53.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (55%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.7 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (3.8%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki debowe	50 g	Fermentacja cicha	---