

Ris żmija

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **98**
- SRM **62.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **10 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Wyladuj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	100 g	60 min	17 %