

Risaurator

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **108**
- SRM **45.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 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 **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (58.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (2.5%)	20 %	493
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (2.5%)	74 %	296
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	120 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale	Ale	Gęstwa	400 ml	Wyeast Labs