

RiSclean

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **46**
- SRM **86.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.2 kg (41%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 0.7 kg (9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.8 kg (10.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.18 kg (2.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny Viking | 1 kg (12.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Carafa | 0.8 kg (10.2%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.4 kg (5.1%) | 60 % | 1000 |
| Ziarno | Wiedeński 6-9 EBC Weyermann® | 0.73 kg (9.3%) | 79 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |