

RISet

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **76**
- SRM **39.8**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (51.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (20.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Carahell | 1 kg (10.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (2.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (5.2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.7 kg (7.2%) | 72 % | 180 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 60 g | 60 min | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |