

RISS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **38**
- SRM **45.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.35 kg (4.9%)	60 %	827
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (2.1%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.1 kg (1.4%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget USA	20 g	90 min	15 %
Gotowanie	Liberty USA	10 g	45 min	5 %
Gotowanie	Liberty USA	10 g	15 min	5 %

Notatki

- Add 4oz at flame out of Coffee.

Add 1.5 vanilla beans after 2 months of conditioning.

Add 4oz of cold brewed coffee again at bottling with priming sugar
19 sie 2017, 16:48