

RISsris

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **73.2**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.375 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.375 kg (4.5%)	79 %	108
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (3.6%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (3.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (3.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.6%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	10 min	4 %