

RIZ

- Gęstość **29.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 9.5 kg (76.6%) | 75 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1.2 kg (9.7%) | 73 % | 108 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.4 kg (3.2%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Briess - Black Malt | 0.4 kg (3.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (3.2%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 130 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g | Fermentis |