

Rye RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **72**
- SRM **49.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadź używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (45.9%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Rye Malt | 2 kg (18.3%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 1 kg (9.2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.5 kg (4.6%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Żyto palone | 0.4 kg (3.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (2.8%) | 73 % | 1001 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pilzeński | 1.7 kg (15.6%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 60 g | 90 min | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |