

sRISik

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **77**
- SRM **40.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	4 kg (73.4%)	80 %	7
Ziarno	Viking Munich Malt Dark	1 kg (18.3%)	78 %	28
Ziarno	Carafa Special III (Weyermann)	0.2 kg (3.7%)	75.74 %	1253
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.15 kg (2.8%)	71 %	1218
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.1 kg (1.8%)	70 %	1489

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Magnum	30 g	40 min	14 %
Gotowanie	Summit	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Summit	25 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Płynne	150 ml	Omega