

Russian Imperial Stout

ABV
10.5%

EBU
43

OG
1105

DIT BIER IS

Ieder jaar is het tijd om de vijfde ruiter van de apocalyps te eren. Ronnie Soak a.k.a. Chaos. Natuurlijk een RIS die de alomvattende duisternis van chaos zo voortreffelijk weerspiegelt. Zwaar, zwart en onheilspellend. Het einde der tijden heeft dit jaar een bitterzoete afdrank. Maar met zijn 10.5% heb je daar morgen pas last van.

BASIS

VOLUME	25L
KOOKVOLUME	37L
ABV	10.5%
DOEL FG	1020
DOEL OG	1105
EBU	80
EBC	481
PH	5.4
VERGISTINGS GRAAD	80%

STAPPEN / TIJDEN

	MAISCHEN	
67°C		55 min
78°C		5 min

	VERGISTING	
20°C		

EXTRA

Vanille Bonen 4 st. Toevoegen bij lagere

INGREDIENTEN



MOUT

Pale	0.9kg
Pils	1.5kg
Geroosterde Tarwe	2.2kg
Carafa Special Type I	0.2kg
Dark Crystal	0.2kg
Caramunich Type 3	1.0kg
Bicuit	0.7kg
Pale Chocolate	0.1kg
Crystal	0.06kg
Kandijisuiker donker	0.4kg



HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Perle	7	90 min	Bitter
Magnum	28	90 min	Bitter
First Gold	13	90 min	Bitter
First Gold	13	*	Maisch
First Gold	8	*	1st Wort
Chinool	20	30 min	Maisch
Fuggle	88	*	Whirl



GIST

Mangrove Jak's M42

CULINAIR

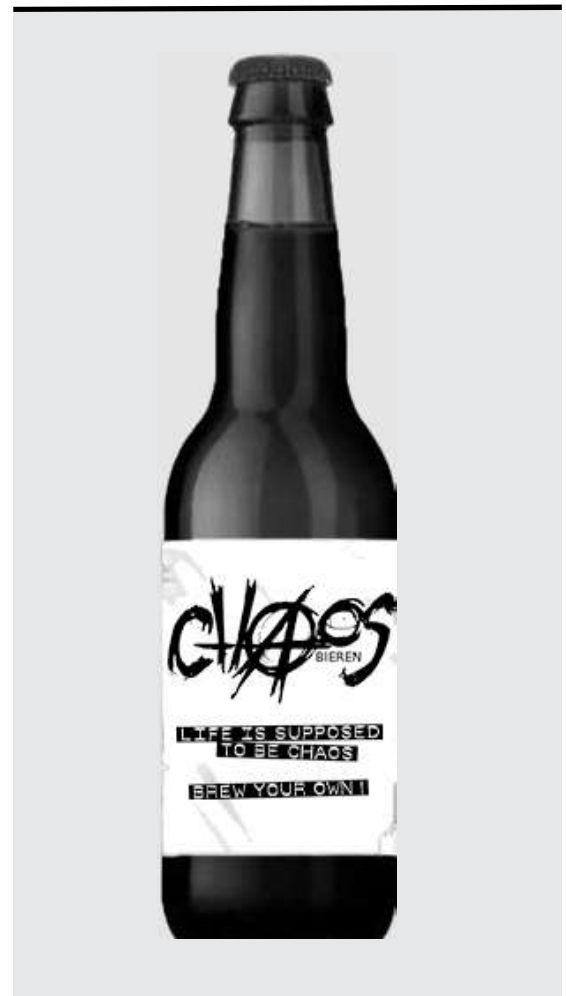


Pulled pork / chicken

Blauwe kaas

Oude kaas

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER



Snij de bonen in de lengte open.