

# Śliwkowy RIS

- Gravity **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **30**
- SRM **34.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.7 liter(s)**
- Total mash volume **29.7 liter(s)**

## Steps

- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.7 liter(s)** of strike water to **71.1C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **13.6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (42.2%)	79 %	10
Grain	Monachijski	3 kg (33.3%)	80 %	16
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.9%)	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.4%)	68 %	601
Grain	Czekoladowy	0.45 kg (5%)	60 %	788
Grain	Płatki owsiane	1 kg (11.1%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	35 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	15 min
Flavor	Śliwka suszona	200 g	Boil	30 min
Flavor	Śliwka suszona	200 g	Boil	15 min
Flavor	Śliwka suszona (spasteryzowane)	500 g	Secondary	14 day(s)

## Notes

- Płatki owsiane skleikować (wrzucić do 5 l wody w temperaturze około 80 stopni i przetrzymać około 20 minut), następnie schłodzić do około 45 stopni i dodać do zacieru głównego.  
Nagazowanie 65 g cukru na 20 l  
*Nov 21, 2018, 9:02 AM*