

18. RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **103**
- SRM **59**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **105 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **105 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (8%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	15 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs