

## #25 RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **65.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Weyermann - Pale Ale Malt  | 4 kg (36.5%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I | 4 kg (36.5%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno  | Weyermann - Carafa I       | 0.45 kg (4.1%) | 70 %       | 690 |
| Ziarno  | Jęczmień palony            | 0.5 kg (4.6%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno  | Caraaroma                  | 0.5 kg (4.6%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno  | Caramunich II              | 0.3 kg (2.7%)  | --- %      | 110 |
| Dodatek | Płatki pszeniczne          | 0.4 kg (3.7%)  | 85 %       | 3   |
| Dodatek | Płatki owsiane             | 0.4 kg (3.7%)  | 85 %       | 3   |
| Dodatek | płatki jęczmienne          | 0.4 kg (3.7%)  | --- %      | 3   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 50 g  | 90 min | 9.5 %      |
| Gotowanie        | Marynka | 50 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie        | Magnum  | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |