

# AMERICAN STOUT - RIS

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **30.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.8 kg (53.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.8%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.8%)	60 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	puławski	80 g	60 min	8 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	40 g	30 min	5.4 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale