

## RiS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **43**
- SRM **86.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                | 4 kg (35.1%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.6 kg (5.3%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 5 kg (43.9%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.8 kg (7%)   | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny      | 1 kg (8.8%)   | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |               |      |                   |       |
|-----------|---------------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Płatki dębowe | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
|-----------|---------------|------|-------------------|-------|