

## RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **53.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 2.5 kg (39.1%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Żytni                       | 2 kg (31.3%)   | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1 kg (15.6%)   | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.2 kg (3.1%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (6.3%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.3 kg (4.7%)  | 55 %       | 1400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 20 min | 3.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |