

## RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **114**
- SRM **52.2**
- 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 **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (47.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (9.6%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---