

## RIS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **98**
- SRM **41.5**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 8 kg (82.5%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Jęczmień prażony           | 0.5 kg (5.2%) | 65 %       | 1000 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz   | 0.5 kg (5.2%) | 82 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600        | 0.5 kg (5.2%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.1%) | 68 %       | 400  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 70 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Warrior | 25 g  | 30 min | 15.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Wanilia       | 20 g  | Fermentacja cicha | 60 dni |
| Inne      | płatki dębowe | 100 g | Fermentacja cicha | 60 dni |