

## RIS WBR

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **60.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 4 kg (33.3%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (41.7%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 1 kg (8.3%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (4.2%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.5 kg (4.2%) | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.5 kg (4.2%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (4.2%) | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka               | 60 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 60 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Citra                 | 30 g  | 5 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 55 g  | Danstar      |

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 20 st.C - ok. 2 tyg.  
Fermentacja cicha 20 st.C - ok. 3 tyg.  
Refermentacja 2-3 mies. Glukoza 80g + łyżka gęstwy  
Leżakowanie ok. 12 mies.  
23 kwi 2017, 18:58