

# The liquor - I am the RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **101**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (33.1%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.1%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.3 kg (2.5%)	70 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (2.5%)	65 %	800

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	15 %

## Drożdże

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

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	chilli	2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	prażone ziarna kakaowca	25 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	prażone ziarna kakaowca	30 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	50 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- Przepis NIEtestowany. Ilość dodatków zostanie dobrana podczas wrzenia i fermentacji.  
*19 gru 2019, 23:44*