

## #66 RIS v.2

---

- Gravity **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **79**
- SRM **73.1**
- Style **Russian Imperial Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.2 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **33.5 liter(s)**
- Total mash volume **46.9 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **33.5 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **11.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.2 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale Viking	10.5 kg (78.4%)	80 %	5
Grain	Special B Castle	1 kg (7.5%)	65 %	350
Grain	Pszeniczny-czekoladowy Weyermann	0.7 kg (5.2%)	65 %	1150
Grain	Czekoladowy Crisp	0.7 kg (5.2%)	77 %	1000
Grain	Jęczmień palony Fawcett	0.5 kg (3.7%)	--- %	985

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum 2016	50 g	60 min	13.5 %
Boil	Marynka szyszka 2016	70 g	60 min	8.2 %
Boil	Phoenix 2016	25 g	30 min	11.9 %
Boil	Fuggles 2015	20 g	5 min	4.2 %
Whirlpool	Phoenix 2016	25 g	0 min	11.9 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Liquid	150 ml	White Labs

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Płatki dębowe macerowane w	100 g	Secondary	30 day(s)

### Notes

- piana prawie całkowicie opadła (wygląda jakby drożdże kończyły pracę?).  
 11.05 podniesienie temp. do 19C.  
 11.06 zalanie 50 g płatków dębowych francuskich torres 5. drugie 50 g do tullamore dew 12  
 05.09 podzielenie warki na 2 małe wiadra. zlanie piwa na płatki. na razie bardzo dobrze i czysto.  
 13.10 butelkowanie. czysto i bardzo dobrze. bardziej pełne niż barley wine. dużo beczki.  
 odfermentowanie na poziomie 67,8% z 29 do 10 blg. 12,9 % alkoholu + refermentacja. będzie powyżej 13%.  
 biały kapsel (?) torres, czarny tullamore dew. po 30 g cukru na 9,5 l piwa. gaz na 1.9. błędnie wpisane 13C  
 temp. gotowego piwa . powinno być z 20C. może być za mało  
 May 11, 2017, 9:57 AM