

# RIS

- Gravity **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **55**
- SRM **84.6**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **180 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.5 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **47 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Grain	Monachijski	3.5 kg (29.2%)	80 %	16
Grain	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Grain	Jęczmień palony	1 kg (8.3%)	55 %	985
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.2%)	68 %	1202
Grain	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.2%)	68 %	601
Grain	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.2%)	80 %	5

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

## Notes

- wysładzanie do 15 BLG  
zacieranie na 2 razy 90 min w temp 67-68 (2 x 12l wody)  
jeśli przejdzie próba jodowa 10 min pod przykryciem  
(wtedy dodajemy jęczmień palony i słód czekoladowy)  
potem podgrzać do 78  
gotowanie 180 min  
gęstość przed dodaniem drożdży 23,5 BLG  
fermentacja w temp 15-17 st  
2 tyg burzliwa  
2 tyg cicha  
*Jul 5, 2017, 9:56 PM*