

# RIS wiórkami dębowymi z beczek po rumie

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **43.7**
- 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 **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Gozdawa	1.7 kg (38.6%)	90 %	75
Liquid Extract	ekstrakt słodowy jasny Gozdawa	1.7 kg (38.6%)	80 %	6
Grain	Barwiący	0.25 kg (5.7%)	65 %	950
Grain	Czekoladowy ciemny Viking Malt	0.25 kg (5.7%)	67 %	900
Grain	pszenica prażona viking malt	0.5 kg (11.4%)	70 %	900

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	60 g	60 min	9.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis
Safale US-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	wiórki dębowe z beczek po rumie	150 g	Secondary	30 day(s)
Flavor	Rum Kapitan Morgan	250 g	Secondary	30 day(s)

## Notes

- Dodane słody wysładzaliśmy z użyciem ok. 1,5 l przegotowanej wody w temperaturze 70C.  
*Jan 3, 2020, 9:15 PM*