

# RISior

- Gravity **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **120**
- SRM **99.9**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Maris Otter Crisp	4 kg (44.4%)	80.3 %	6
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.6%)	72.7 %	1001
Grain	Karmelowy (Polska)	0.5 kg (5.6%)	70 %	300
Grain	Extra black (Niemcy)	1 kg (11.1%)	65 %	1400
Grain	Diastatyczny (Belgia)	1 kg (11.1%)	80 %	2.5
Grain	Biscuit Malt	1 kg (11.1%)	77 %	50
Grain	Słód czekoladowy (Polska)	1 kg (11.1%)	68 %	400

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Aroma (end of boil)	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Boil	Chinook	30 g	30 min	11 %
Boil	Chinook	20 g	50 min	11 %
Boil	Admiral	30 g	30 min	14.2 %
Boil	Admiral	20 g	50 min	14.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile
Fermentis US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Płatki dębowe Sherry Oloroso	50 g	Secondary	21 day(s)
Other	Cukier kandyzowany	100 g	Primary	14 day(s)
Other	Flaked oat	500 g	Boil	90 min

## Notes

- Gotować płatki owsiane 30 minut i dodać do zacieru.  
Filtracja bez talerzyka.  
Fermentacja burzliwa- 14 dni, cicha- 21 dni.  
Przerwa w 67 stopniach C przez 90 min.  
*Oct 5, 2019, 10:33 AM*