

## RISky investigation

- Gravity **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **62**
- SRM **76.3**
- Style **Russian Imperial Stout**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (42.5%)	80 %	35
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (42.5%)	90 %	621
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (15%)	80 %	30

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Epic	40 g	60 min	3.7 %
Boil	Minstrel	20 g	60 min	4.9 %
Boil	Epic	10 g	25 min	3.7 %
Boil	Admiral	50 g	25 min	14.1 %
Boil	Minstrel	10 g	25 min	4.9 %
Boil	Fusion	30 g	25 min	6.4 %
Boil	Epic	10 g	5 min	3.7 %
Boil	First Gold	30 g	5 min	9.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	23 g	Safale
Saccharomyces bayanus	Wine	Dry	23 g	---

Dodane do cichej fermentacji - killer factor + większa wytrzymałość na alko

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Palone ziarna jęczmienia	300 g	Boil	10 min
Przed zagotowaniem				
Flavor	Płatki dębowe palone	30 g	Secondary	30 day(s)
Macerowane w Jacku Danielsie wcześniej				

Flavor	Płatki dębowe burbon	30 g	Secondary	30 day(s)
Macerowane w Jacku Danielsie wcześniej				