RIS

- Gravity **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **60**
- SRM **57.7**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **15.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.1 liter(s) / kg**
- Mash size **12.4 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **73 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **12.4 liter(s)** of strike water to **75.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **73C**
- Sparge using **9.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - BARKE Wiedeński	1 kg *(16.9%)*	--- %	8
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg *(42.2%)*	80 %	5
Grain	Weyermann - Caraaroma	0.7 kg *(11.8%)*	78 %	400
Grain	Weyermann - pszeniczny bohemski klepiskowy	0.21 kg *(3.5%)*	--- %	4
Grain	Weyermann - Abbey Klasztorny	0.55 kg *(9.3%)*	75 %	45
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.21 kg *(3.5%)*	73 %	1001
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.21 kg *(3.5%)*	73 %	1001
Dodane do przerwy dekstrynującej.				
Grain	Żytni	0.44 kg *(7.4%)*	85 %	8
Dodane do przerwy dekstrynującej.				
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg *(1.7%)*	55 %	985
Dodane do przerwy dekstrynującej.				

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Ariana	30 g	60 min	11.7 %
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Bavarian Wheat 11	Wheat	Dry	10 g	Gozdawa

Notes

- Część słodów dodana do przerwy dekstrynującej.

  Z wysładzania zostało ~6 litrów około 16BLG, dodałem 3 litry wody, zasypałem 5g drożdży West Coast z Gozdawy i nachmieliłem:
  - 15g citra
  - 35g cascade
  - 20g cristal

  Wszystko poszło do brzeczki około 45 stopni aż do zagotowania, jakieś 30min i schłodzone razem z chmielem poszło na fermentację.

  13.12.2017
  Zeszło do 5BLG, poszło na cichą z
  - 25g Citra

  Dec 8, 2017, 8:46 PM