

#10 RIS

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Caraaroma | 0.7 kg (6.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (1.8%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (4.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (1.8%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (8.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (43.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (26.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (2.6%) | 68 % | 1202 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 50 g | 70 min | 10.5 % |
| Gotowanie | junga | 10 g | 30 min | 10.8 % |
| Gotowanie | junga | 70 g | 60 min | 10.8 % |