

## 18# RIS

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **110**
- SRM **83**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (49.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (16.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (11%)	85 %	8
Ziarno	Żytni Czekoladowy Wayermann	0.75 kg (8.2%)	68 %	700
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.54 kg (5.9%)	55 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.5%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.32 kg (3.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Gryczna	250 g	Zacieranie	10 min

## Notatki

- 24 Luty 2017

Przed gotowaniem 15L 21 BLG  
Po gotowaniu 12L 28,5BLG

6 Marca  
Dolane 0,5L gęstwy z cienkusa przy 12 BLG

Cicha 14 Marca 11,5 BLG  
A 5,5L  
B 5,5L + 15g płatkó Whisky

Rozlew 5 Kwietnia  
200ml wody + 20g cukru dla 1.9 CO2  
25 lut 2017, 01:00