

## #25 RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **65.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (36.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (36.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.45 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.3 kg (2.7%)	--- %	110
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.7%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (3.7%)	--- %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	50 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale