

## #36 RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **76.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                                | 5 kg (41.3%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I                       | 3 kg (24.8%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Palone ziarno jęczmienia Roasted Barley Strzegom | 0.6 kg (5%)   | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Słód Caramunich® typ II Weyermann®               | 0.5 kg (4.1%) | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I                             | 0.5 kg (4.1%) | 70 %       | 690  |
| Ziarno | Caraaroma  | 0.5 kg (4.1%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                                | 0.5 kg (4.1%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | płatki jęczmienne                                | 0.5 kg (4.1%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane                                   | 1 kg (8.3%)   | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 80 g  | 90 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>         | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar - Nottingham | Ale        | Gęstwa       | 500 ml       | Danstar             |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>                            | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|---|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa       | Macerowane laski wanilii 3szt.          | 30 g         | Fermentacja cicha | 10 dni      |
| Dodatek smakowy | Macerowane płatki z beczki po Bourbonie | 50 g         | Fermentacja cicha | 10 dni      |