

## 42# RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **48**
- SRM **64.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.1%)	70 %	812
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (21.3%)	80 %	700
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Liberty	15 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Liberty	15 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	10 dni