

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**
- Wyszadzaj 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 |