

## #91 RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **84**
- SRM **50.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (51.5%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	2.2 kg (22.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.75 kg (7.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.38 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.38 kg (3.9%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ma być 100 ibu	100 g	90 min	10 %

### Notatki

- Warzenie 20-21.06.2021  
1kg carafa III s. cold steeping 2.5l wody  
Gęstwa us-05 500ml, dodana 22.06. w temp 15 stopni (przed napowietrzaniem sterownik pokazywał 13,4)

Fermentacja:

- 1 dzień - (22.06) - 13
  - 2 dzień - (24.06) - 13
  - 3 dzień - (25.06) - 13
  - 4 dzień - (26.06) - 14
  - 5 dzień - (27.06) - 15
  - 6 dzień - (28.06) - 16
  - 7 dzień - (29.06) - 17
  - 8 dzień - (30.06) - 18
- 20 cze 2021, 19:02