

## #B023 RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **21**
- SRM **74.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.7%)	60 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.7%)	100 %	99
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (19.5%)	80 %	700
Cukier	Glukoza	0.5 kg (5.7%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	HOME