

## Brett RIS

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **58**
- SRM **51.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (22.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (54%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.12 kg (1.1%)	20 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.5%)	73 %	1100
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.7%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (15.3%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp648 - brettanomyces bruxellensis trois vrai	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs