

# Cherry RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **50**
- SRM **62.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (57.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (22.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3.9%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.35 kg (4.6%)	30 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.3%)	30 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	20 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Płatki z beczki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	18 dni