

# Kazik RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **67**
- SRM **51.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale Ireks	4 kg (41.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski Ireks	2 kg (20.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy 30 EBC Ireks	0.5 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Carafa I	0.7 kg (7.3%)	70 %	850
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.1%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (2.6%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %

## Drożdże

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

US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	---
-------	-----	--------	---------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Płatki Whisky	25 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	25 g	Fermentacja cicha	20 dni