

# Old School RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **133**
- SRM **68.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                | 3.9 kg (65%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.6 kg (10%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.3 kg (5%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.3 kg (5%)  | 20 %       | 650 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) casle | 0.3 kg (5%)  | 73 %       | 900 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar         | 0.6 kg (10%) | 100 %      | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 80 g  | 70 min | 12 %       |

## Drożdze

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danny's Favourite | Ale | Gęstwa | 250 ml | Wyeast       |