

## Pierwszy RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **70**
- SRM **33.9**
- 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 **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.8 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 (52.1%)	90 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (31.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.1%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	90 g	10 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis