

## prawie jak RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **66**
- SRM **61.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.1%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (5%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Żytni palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	450
Ziarno	Jęczmień palony kawowy	0.25 kg (2.5%)	55 %	250
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.25 kg (2.5%)	70 %	1024
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (17.1%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Challenger	50 g	45 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	7 dni