

# Rakija RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **87**
- SRM **52.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt         | 3 kg (55.6%)   | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Monachijski                    | 1 kg (18.5%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (4.6%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy jasny  | 0.25 kg (4.6%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.25 kg (4.6%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | karmelowy                      | 0.2 kg (3.7%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno | Żytni                          | 0.25 kg (4.6%) | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Caffe light                    | 0.2 kg (3.7%)  | --- %      | ---  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wolf   | 50 g  | 90 min | 10 %       |
| Gotowanie | Aurora | 15 g  | 30 min | 8.5 %      |
| Gotowanie | Aurora | 15 g  | 5 min  | 8.5 %      |

## Drożdże

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

|      |     |        |        |     |
|------|-----|--------|--------|-----|
| S 05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |
|------|-----|--------|--------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>                      | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa  | Płatki dębowe macerowane w rakiji | 25 g         | Fermentacja cicha | 14 dni      |