

## RI\$

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **93**
- SRM **86**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (12.8%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (44.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (12.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.4%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.4%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------