

## RIS 09.02

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **56**
- SRM **51.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (31.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.5 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (6.9%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.6 kg (4.2%)	74 %	788
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.6 kg (4.2%)	74 %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (4.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	80 g	60 min	13.2 %