

## ris 1

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **91**
- SRM **41.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (45.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.2 kg (26.2%)	81 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (4.8%)	70 %	140
Ziarno	Special B	0.3 kg (3.6%)	75 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Cukier	Cukier kandyzowany	0.9 kg (10.7%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Crystal	70 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis