

## RIS #1

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **54.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (82.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.2%)	--- %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.1%)	68 %	400
Dodatek	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	--- %	1940

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	55 min	5.9 %
Gotowanie	lunga	20 g	35 min	11.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---