

## RIS #1

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **40**
- SRM **34.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (19.1%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.3 kg (3.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Belgian Special B Malt	0.4 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.1%)	65 %	900
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	70 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	600 ml	Wyeast Labs