

## 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  |