

## RIS - [1]

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **73**
- SRM **88**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	80 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (13.3%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Crystal Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	82 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.7%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.5 kg (6.7%)	65 %	1400
po 30 minucie zacierania				
Ziarno	CastleMalting - Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	60 %	1350
wygrzew				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast & Nutrient	Winiarskie	Suche	14 g	Bulldog

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni