

# RIS 1

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **106**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.2 kg (49.1%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	3 kg (35.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.75 kg (8.8%)	68 %	1201

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jaryllo	27 g	30 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	11 g	20 min	11 %
Gotowanie	Marynka	75 g	70 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki z beczki po burbonie	50 g	Fermentacja cicha	30 dni