

# RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **57**
- SRM **46.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (70.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (12.7%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.4%)	83 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.2%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis