

# RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **106**
- SRM **39.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (51.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Kawowy	0.5 kg (5.2%)	68 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jaglane	0.2 kg (2.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	30 min	16.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
-------	-----	-------	------	-----------