

## RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **87**
- SRM **48.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.7%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.4%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (3.4%)	73 %	887
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (3.4%)	74 %	296
Dodatek	płatki jęczmienne	0.5 kg (5.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	4.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---