

## RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **51**
- SRM **71.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.6 kg (53.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Pale Chocolate 560-690 EBC	0.5 kg (4.8%)	68 %	620
Ziarno	Żytni, czekoladowy 500-800 EBC Weyermann	0.3 kg (2.9%)	60 %	650
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 800-1200 EBC	0.2 kg (1.9%)	60 %	1000
Ziarno	Carahell Weyermann	0.5 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa I Weyermann	0.2 kg (1.9%)	70 %	900
Ziarno	Carafa II Weyermann	0.2 kg (1.9%)	70 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Magnum	11 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	29 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	50 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	1200 g	Zacieranie	90 min

### Notatki

- woda o profilu lekko alkalicznym  
15 wrz 2017, 09:53