

## ris

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (34.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.45 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (4.6%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (4.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (4.6%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (2.3%)	74 %	296

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	45 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Gotowanie	iunga	5 g	60 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	400 ml	Danstar