

## ris

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **57**
- SRM **51**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (37.6%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (37.6%)	80 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Carafa	0.5 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (3%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	85 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	30 g	Gotowanie	10 min