

# RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (23.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.5%)	79 %	16
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	1 kg (23.5%)	81 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.8%)	85 %	8
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.9%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale