

## RIS

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **34**
- SRM **41.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale