

# RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **54**
- SRM **42.7**
- 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 **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.4 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	20 g	---
-------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	10 dni