

# RIS

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **95**
- SRM **48.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (11%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.5%)	60 %	788
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.5%)	70 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (5.5%)	100 %	16
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (5.5%)	70 %	128
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.5%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis