

# RIS

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **65**
- SRM **37.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (60.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.4 kg (3.5%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.12 kg (1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (3.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.6 kg (13.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile