

# RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **77**
- SRM **40.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.8%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	25 dni