

## Ris

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **85**
- SRM **63.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.3 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (12.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.2%)	80 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.2%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (4.1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	200 ml	---