

# RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **53.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **56.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min w 67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min w 78C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.6%)	73 %	80
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (2.3%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (8.5%)	55 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	90 min	9.5 %
Gotowanie	Tradition	30 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %