

## RIS

- Gęstość **42.9 BLG**
- ABV **25.2 %**
- IBU ---
- SRM **79.2**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	8 kg (55.6%)	83 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	2 kg (13.9%)	70 %	128
Ziarno	Czekoladowy 900 Castle	0.4 kg (2.8%)	60 %	788
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.6 kg (4.2%)	73 %	887
Ziarno	Crystal Dark 420-480 Crisp	0.4 kg (2.8%)	74 %	450
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Specjal B 350	0.6 kg (4.2%)	68 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.8 kg (5.6%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Pacific Gem	50 g	60 min	15.3 %
Zacieranie	Fusion UK	20 g	60 min	4.57 %
Zacieranie	East Kent Goldings	50 g	20 min	5.1 %
Zacieranie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	35 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	30 g	Gotowanie	60 min
Inne	miód	1500 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	śliwki suszone	0.8 g	Gotowanie	30 min