

# RIS

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **53**
- SRM **79.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (43.1%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1 kg (8.6%)    | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (8.6%)    | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1.3 kg (11.2%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400    | 0.5 kg (4.3%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC       | 1 kg (8.6%)    | 75 %       | 30   |
| Ziarno | caramel pale                | 1 kg (8.6%)    | 75 %       | 8    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.8 kg (6.9%)  | 68 %       | 601  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 90 g  | 60 min | 10 %       |