

# RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **64**
- SRM **41.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (30.1%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Żytni Czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	70 %	650
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.3 kg (3.2%)	75 %	60
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (2.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (3.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	10 min	13.5 %