

## RIS 2018

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **68**
- SRM **65.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.6 kg (5.8%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I specjal	0.4 kg (3.8%)	70 %	900
Ziarno	Carafa III specjal	0.6 kg (5.8%)	70 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.8%)	55 %	985
Cukier	cukier	1 kg (9.6%)	100 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	4 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs