

# RIS 2018

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **74**
- SRM **55.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ale Malteurop	9 kg (53.6%)	--- %	6
Ziarno	Lager Malteurope	3 kg (17.9%)	--- %	3
Ziarno	Carmel Malteurope	0.5 kg (3%)	--- %	120
Ziarno	Pszenica Malteurope	0.5 kg (3%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.75 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.75 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.6 kg (3.6%)	81 %	53
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (3.6%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (3.6%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	70 min	4 %
Gotowanie	Ekuanot	100 g	70 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs
WLP099	Ale	Płynne	500 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	10 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- Kreda do zacierania  
Drożdże WLP099 zadane po 10 dniach - Gęstwa po stoucie z wysładzania  
28 mar 2018, 13:21