

# RIS 2019

- Gęstość **34.9 BLG**
- ABV **18.4 %**
- IBU **83**
- SRM **72.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.8%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.7%)	70 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (1.2%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.2%)	77 %	26
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (5.8%)	70 %	1024
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.9%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.6%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	100 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis