

# RIS 2020

- Gęstość **31 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **62.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	10 kg (69%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany viking Malt	2 kg (13.8%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (3.4%)	71 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.4%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (3.4%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	90 min	9 %
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	8 %