

# RIS

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **79**
- SRM **65.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (55.6%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (7.8%)	78 %	400
Ziarno	carafa III Special	0.5 kg (5.6%)	71 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.2%)	71 %	600
Cukier	Sacharoza	0.3 kg (3.3%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	95 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Marynka	35 g	7 min	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis