

# RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6 kg (56.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.7%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Black Malt	0.5 kg (4.7%)	55 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.8%)	55 %	1000
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (2.8%)	60 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	90 min	14.2 %
Gotowanie	lunga	50 g	20 min	10.8 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	10 min	5 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale