

# RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **58**
- SRM **53.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5.3%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16 g	Safale