

# RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **69**
- SRM **45**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.6%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.8%)	75 %	45
Ziarno	Chateau Oat	0.2 kg (3.8%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowany w burbonie	20 g	Fermentacja cicha	30 dni
-----------------	---	------	-------------------	--------