

## RIS 24

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **112**
- SRM **50.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 4.4 kg (56.1%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski                 | 1.7 kg (21.7%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Viking melanoidynowy        | 0.3 kg (3.8%)  | 75 %       | 60   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.2 kg (2.5%)  | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.4 kg (5.1%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.35 kg (4.5%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (3.2%) | 55 %       | 985  |
| Cukier | cukier                      | 0.25 kg (3.2%) | 100 %      | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 80 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Challenger | 45 g  | 20 min | 7 %        |
| Gotowanie | First Gold | 25 g  | 20 min | 7.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |