

## RIS

- Gęstość **46.3 BLG**
- ABV **28.5 %**
- IBU **22**
- SRM **77.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (48.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (34%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (2.7%)	55 %	1150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	74 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.9%)	70 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---