

## RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **67**
- SRM **66.1**
- 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 **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (29.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (40.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Carmel pale strzegom	1 kg (5.8%)	77 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (5.8%)	68 %	601
Ziarno	Carahell	0.5 kg (2.9%)	10 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyerman	1 kg (5.8%)	10 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	500 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	90 min