

# RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **52**
- SRM **64.1**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (60.8%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	1 kg (12.2%)	75 %	71
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.1%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3%)	70 %	6
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	kawowy - castlemalting	0.4 kg (4.9%)	75.5 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	10 g	70 min	15.5 %

Gotowanie	Columbus (Tomahawk)	15 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook USA	15 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook USA	15 g	7 min	11.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	7 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
stout	Ale	Gęstwa	100 ml	---