

# RIS

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **73**
- SRM **80.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                | 5 kg (67.6%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Special B Malt            | 0.5 kg (6.8%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Abbey Malt<br>Weyermann   | 0.5 kg (6.8%)  | 75 %       | 45   |
| Ziarno | black fawcett             | 0.5 kg (6.8%)  | 50 %       | 1500 |
| Ziarno | Jęczmień palony           | 0.25 kg (3.4%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carafa III | 0.25 kg (3.4%) | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Weyermann -<br>Carapils   | 0.1 kg (1.4%)  | 78 %       | 4    |
| Cukier | Brown Sugar, Light        | 0.3 kg (4.1%)  | 100 %      | 16   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 50 g  | 60 min | 15.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |