

# RIS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **103**
- SRM **67.5**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.2 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (7.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.6%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.8%)	70 %	812
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.6%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	70 g	120 min	16.1 %
Gotowanie	Tomahawk	30 g	20 min	16.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier	0.5 g	Gotowanie	20 min