

# Ris

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **57**
- SRM **39.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **56 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **64.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **94.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **64.9 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (33.9%)	79 %	6
Ziarno	Golden Ale Viking Malt	1 kg (3.4%)	95 %	10
Ziarno	strzegom Pale Cookie	1 kg (3.4%)	75 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (1%)	70 %	299
Ziarno	Carafa II	0.6 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki żytnie	0.8 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (4.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (1.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.7 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (2%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (7.5%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	207.41 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Nugget	51.85 g	50 min	10.1 %
Gotowanie	Nugget	103.7 g	15 min	10.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	1866.67 ml	Mangrove Jack's