

# RiS

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **74**
- SRM **36.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	10 kg (84.7%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (4.2%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.2%)	70 %	160
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	10 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---