

# RIS

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **79**
- SRM **68.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (63.7%)	85 %	6
Ziarno	Żytni	1.35 kg (17.2%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy żytni	0.2 kg (2.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.5%)	73 %	80
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	60 %	900
Ziarno	Château Caffé	0.2 kg (2.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.3%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	50 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------