

# RIS

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **95**
- SRM **55.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (8.8%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.4%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.6 kg (5.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.4%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	75 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	75 g	30 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	22 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki oścane błyskawiczne	0.4 g	Zacieranie	80 min