

## RIS #3

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **64**
- SRM **38.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (36.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (29.3%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (4.4%)	79 %	22
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.2%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (2.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa	0.15 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	0.17 kg (2.5%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	100 g	60 min	7 %

### Drożdże

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

Wyeast - 1028 London Ale	Ale	Płynne	400 ml	Wyeast Labs
-----------------------------	-----	--------	--------	-------------

### Notatki

- 3 l wody + 1 kg ekstraktu -> 20 l, 21,5 BLG  
2 maj 2022, 09:53