

## #RIS 3

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **69.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strze	1.3 kg (11.7%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.8 kg (7.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony VM	0.35 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.7%)	68 %	1200
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	60 %	3
Dodatek	Płatki żytnie	1 kg (9%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15 %

Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	10 min	10.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	15 g	7 dni	10.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	7 dni	12.3 %
Gotowanie	Styrian Wolf	20 g	60 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wedzona	200 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Śliwka wedzona	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki mocno wedzone	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki mocno wedzone	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki Vaniliowe	20 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki Vaniliowe	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe, prażone i macerowane w whisky	200 g	Fermentacja cicha	7 dni