

## ris

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	5 kg (40.7%)	80 %	16
Ziarno	chocolate fawcett	0.5 kg (4.1%)	80 %	1117
Ziarno	dark crystal fawcett	0.3 kg (2.4%)	80 %	300
Ziarno	carafa III	0.5 kg (4.1%)	80 %	1400
Ziarno	amber fawcett	0.5 kg (4.1%)	80 %	125
Ziarno	caramunich typ III	0.5 kg (4.1%)	80 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	125 g	60 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Admiral	25 g	10 min	14.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis