

# RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **66**
- SRM **53.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zaciera **51.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (13.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.4%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	800 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni