

# RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **51**
- SRM **55.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.3 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.9 kg (49.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich® typ I	0.5 kg (5.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (1.5%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Kawowy Castle	0.2 kg (2%)	78 %	500
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.1%)	73 %	1200
Ziarno	Carafa® Special Typ III	0.4 kg (4.1%)	65 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc DE	50 g	30 min	9.2 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------