

# RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **66**
- SRM **54.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.9 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.642 kg (62.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.75 kg (6.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.1%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (2.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	110 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis