

# RIS

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **56**
- SRM **50**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.7%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	285.71 ml	Fermentis