

## Ris

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **63**
- SRM **62.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **78.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (54.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	100 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Gęstwa	100 ml	Piwniczne