

# RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **47**
- SRM **46.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **77.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.2%)	70 %	22
Ziarno	Castle Malting Coffee light	1 kg (9.1%)	60 %	250
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	1 kg (9.1%)	74 %	315
Ziarno	Carafa® Special Typ III	0.5 kg (4.5%)	65 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Warrior	60 g	30 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile