

# RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **51**
- SRM **39.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (9.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (2.4%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Jęczmień Prażony	0.25 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	120 min	8.4 %
Gotowanie	Warrior	30 g	20 min	14.6 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	5.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Jęczmień Prażony na ostatnie 10 min zacierania.  
Fermentacja w 17°C.  
*13 lut 2022, 12:59*