

# Ris

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **63**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 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 **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg	79 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg	79 %	57
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg	68 %	3201
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg	68 %	1066
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg	55 %	2627
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg	70 %	796
Ziarno	Żytni	0.25 kg	85 %	20
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg	75.5 %	1279
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg	60 %	7

## 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