

## RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **66**
- SRM **39.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.8%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Palony				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.5%)	68 %	400
Palony				
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.6%)	70 %	1034
Palony				
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.7%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %