

# RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **58**
- SRM **44.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.8%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	35 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	15 g	0 min	7 %

## Drożdże

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