

# RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **80**
- SRM **56.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (69%)     | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.6 kg (8.3%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom    | 0.5 kg (6.9%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.4 kg (5.5%)  | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (3.4%) | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | czekoladowy pszeniczny      | 0.25 kg (3.4%) | 68 %       | 1050 |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.25 kg (3.4%) | 70 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 80 g  | 60 min | 9.4 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Safale       |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                         |      |                   |        |
|-----------------|-------------------------|------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe<br>Whisky | 40 g | Fermentacja cicha | 21 dni |
|-----------------|-------------------------|------|-------------------|--------|