

# RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **91.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (56.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis

## Notatki

- 17l wody do gotowania.  
Po ostatniej przerwie dosypywanie ciemnych sódów  
*13 lis 2016, 11:06*