

## RIS #5

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **79**
- SRM **36.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Weyermann - Pilsner Malt       | 7.5 kg (74.6%) | 81 %       | 5    |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny     | 1.7 kg (16.9%) | 80 %       | 45   |
| Ziarno          | Weyermann - Caraamber          | 0.1 kg (1%)    | 75 %       | 65   |
| Ziarno          | Carabelge                      | 0.1 kg (1%)    | 80 %       | 30   |
| Ziarno          | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (1%)    | 70 %       | 128  |
| Ziarno          | Weyermann - Carafa II          | 0.15 kg (1.5%) | 70 %       | 1100 |
| Ziarno          | Briess - Dark Chocolate Malt   | 0.15 kg (1.5%) | 60 %       | 1150 |
| Ziarno          | Jęczmień palony                | 0.25 kg (2.5%) | 55 %       | 1150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 100 g | 60 min | 12.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                  |     |        |        |            |
|----------------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP001 - California<br>Ale Yeast | Ale | Płynne | 400 ml | White Labs |
|----------------------------------|-----|--------|--------|------------|