

# RIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **61**
- SRM **49.9**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.4%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (3.4%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	20 min	4 %

## Drożdże

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

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	-------	------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki burbon	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 21 dni temp 14-15  
Fermentacja cicha 21 dni temp 14-15  
*15 sie 2018, 14:50*