

## Ris

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **43.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (23.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.075 kg (0.7%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.01 kg (0.1%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	90 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

### Drożdże

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

05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
----	-----	--------	--------	-----