

## RIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **103.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (9.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (9.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.5%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	90 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale