

# RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **41**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (63.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.7%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.26 kg (3.3%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.145 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.09 kg (1.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.6%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	80 min	11.6 %
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11.6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	50 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki dębowe francuskie mocnopiekane, macerowane w sherry	35 g	Fermentacja cicha	14 dni