

# RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **53**
- SRM **38.7**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.5%)	79 %	6
Ziarno	słód fiński dekstrynowy viking malt 16	2 kg (23.4%)	70 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (11.7%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (4.7%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	28 g	10 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki po bourbonie	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	5 min