

## ris

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **57**
- SRM **37.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadź używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (5.2%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %