

# RIS

- Gęstość **26.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.9%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fer	Ale	Suche	12 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	5 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	---