

## ris

---

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **50**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Munich Malt	3.5 kg (33.3%)	80 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (3.8%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	82 g	90 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	10 min	5 %