

## RIS ambu

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **89**
- SRM **59.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (3.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	100 g	100 min	11.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	amburana płatki średnio opiekane	20 g	Fermentacja cicha	14 dni