

## RIS BA

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **54**
- SRM **42.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (72.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.3%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.1%)	70 %	812
Cukier	Cukier muscawado dark	0.4 kg (4.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Polish hops	60 g	60 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	400 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki burbon BA	20 g	Fermentacja cicha	30 dni