

# RIS Bałtycki

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **66**
- SRM **73.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                  | 6 kg (75%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting     | 0.8 kg (10%) | 78 %       | 120  |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.4 kg (5%)  | 74 %       | 1000 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye   | 0.4 kg (5%)  | 20 %       | 650  |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.4 kg (5%)  | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g  | 70 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Gęstwa | 350 ml | White Labs   |