

## RIS BD

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **168**
- SRM **61.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.4%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.2%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (7.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (0.7%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.25 kg (3.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	110 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis