

## RIS beta

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU **77**
- SRM **64.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (48.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (9.7%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (9.7%)	70 %	6
Ziarno	Caraamber	1 kg (9.7%)	75 %	59
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (4.9%)	74 %	30
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (5.8%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (6.8%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------