

# RIS BRK

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **99**
- SRM **44.7**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3.2 kg (30.2%)	80 %	20
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (3.8%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (3.8%)	74 %	788
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.3 kg (2.8%)	85 %	3
Dodatek	Barley, Flaked	0.3 kg (2.8%)	70 %	4
Dodatek	Oats, Flaked	0.3 kg (2.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	50 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----