

## RIS DG

---

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **2**
- SRM **68.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **475 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **475 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **532 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **600 L**
- Całkowita objętość zacieru **850 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **600 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **182 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **532 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	140 kg (56%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	20 kg (8%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	25 kg (10%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	25 kg (10%)	70 %	180
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	10 kg (4%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	30 kg (12%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs