

# RIS DJK

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **80**
- SRM **56.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wysładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Viking Malt               | 3 kg (47.6%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Monachijski Viking Malt            | 2 kg (31.7%)   | 79 %       | 15   |
| Ziarno | Pale Crystal Thomas Fawcett & Sons | 0.1 kg (1.6%)  | 73 %       | 75   |
| Ziarno | Chocolate Thomas Fawcett & Sons    | 0.45 kg (7.1%) | 72 %       | 1200 |
| Ziarno | Caraaroma Weyermann                | 0.25 kg (4%)   | 74 %       | 400  |
| Ziarno | Jęczmień Palony Strzegom           | 0.25 kg (4%)   | 55 %       | 1000 |
| Ziarno | Płatki Owsiane Brewferm            | 0.25 kg (4%)   | 85 %       | 4    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 45 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g   | 10 min | 15.5 %     |

## Drożdże

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

|             |     |        |        |        |
|-------------|-----|--------|--------|--------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale |
|-------------|-----|--------|--------|--------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>                                  | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|------------|---|--------------|-------------------|-------------|
| Inne       | Płatki dębowe amerykańskie średnio przypalone | 25 g         | Fermentacja cicha | 9 dni       |