

# 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