

## RIS do dopracowania

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **70**
- SRM **59.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (20%)	82 %	10
Ziarno	Słód specjal X	1 kg (10%)	75 %	300
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Słód Special B	0.5 kg (5%)	77 %	260
Ziarno	Chocolate (Anglia)	0.5 kg (5%)	72 %	1200
Ziarno	Kawowy	0.5 kg (5%)	72.5 %	450
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5%)	68 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	50 g	50 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	Styrian Eureka	50 g	10 min	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile