

## RIS do przerobienia

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **67**
- SRM **78.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadź używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (35.3%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2 kg (23.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.8%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.9%)	75 %	59
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (5.9%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (11.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Puławski	100 g	10 min	6 %

### Drożdze

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