

# RIS Fuckers

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **74**
- SRM **39.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (31.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (34.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (5.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (11.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.2%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (2.9%)	70 %	1100
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (2.3%)	60 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Chinook pl	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	cascade pl	75 g	30 min	5.5 %

Gotowanie	el dorado	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	100 g	5 min	10 %