

## RIS i Stout dzielony

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **38**
- SRM **44.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **73.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	10 kg (47.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (19%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (9.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (4.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (4.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	10 dni