

## RIS III

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **37**
- SRM **68.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (29.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (29.2%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (5.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Castle Chocolate Malt	0.9 kg (7.5%)	60 %	900
Ziarno	Castle Cafe Malt	0.4 kg (3.3%)	75.5 %	500
Ziarno	Żytni	1 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.5%)	73 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.7%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Hallertau Blanc DE	50 g	30 min	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis