

# RIS inspirowany przepisem AresREAL

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **80**
- SRM **67**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	6 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (6.4%)	76 %	150
Ziarno	Carafa Special II	1 kg (6.4%)	76 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (0.6%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.1 kg (0.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (2.6%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka dla drożdży	5 g	Fermentacja burzliwa	49 dni

## Notatki

- Zacieranie na dwa razy, W pierwszym zacieraniu tylko sód pale ale/pilznieński. Pierwsza brzezka w całości odebrana z kociołka, druga część zasypu zacierana wysłodzinami z pierwszego zacierania.  
Docelowo ekstrakt 26BLG.  
Fermentacja burzliwa 21 dni. Zastosować pożywkę dla drożdży.  
Fermentacja cicha 28 dni.  
Odfementowanie powinno być do około 8,5BLG  
Przy rozlewie dodać dwie łyżki gęstwy.  
Nagazowanie 1,8  
17 lip 2023, 21:03