

## RIS m

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **58**
- SRM **60.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado pale base	7 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	2 kg (19%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	1 kg (9.5%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	23 g	---