

## RIS na raty

- Gęstość **36.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **40**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (61.3%)	79 %	6
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	2.5 kg (15.3%)	75 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	2.5 kg (15.3%)	74 %	79
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.1%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	50 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni