

## RIS\_NH

---

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **75**
- SRM **47**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.38 kg (9.5%)	55 %	1100
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (5%)	82 %	5
Ziarno	Carabelge	0.38 kg (9.5%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.65 kg (41.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (34.9%)	90 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	80 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile