

## RIS nr1

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **67**
- SRM **35.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.5 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.1%)	70 %	812
Ziarno	cookie	0.5 kg (4.3%)	--- %	---
Cukier	biały	0.7 kg (6%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (2.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	100 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Perle	50 g	20 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis