

# RIS PL OK

- Gęstość **26 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **40**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9.8 kg (87.5%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (3.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (3.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.8%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Agnus	55 g	80 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Magnat	35 g	80 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale