

# RIS PRÓBA 1

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **36**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	5 kg (38.8%)	80 %	6.25
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (38.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.1%)	85 %	0
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.1%)	85 %	0
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (3.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3.9%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	55 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	44 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Rum	100 g	Fermentacja cicha	14 dni