

## RIS resztkowy

---

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **65**
- SRM **83.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	1 kg (15.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3.6 kg (54.3%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.33 kg (5%)	65 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.027 kg (15.5%)	68 %	1200
Ziarno	Żyto palone	0.07 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Żytni	0.3 kg (4.5%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	10 %