

## ris serio

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **36**
- SRM **53.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (81.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.1%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	40 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki drożdżowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	------------------	------	-------------------	-------