

# RIS SRIS

- Gęstość **31.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **68.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (74.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (5.3%)	70 %	690
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (5.3%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (5.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (4.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	60 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

## Dodatki

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

Dodatek smakowy	Oak Chips	100 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	-----------	-------	-------------------	--------