

## RIS sris

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **46**
- SRM **78.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.9%)	70 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (26.4%)	70 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.4%)	73 %	1001
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.63 kg (5.5%)	80 %	3
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (1.3%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1.25 kg (11%)	68 %	1202
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.85 kg (7.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	40 g	90 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	10 min	3 %
Gotowanie	Warrior	30 g	90 min	15.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale