

RIS SRIS 3

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **75**
- SRM **44.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.6 kg (67.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1.2 kg (14.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.3 kg (3.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II | 0.3 kg (3.6%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.4%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (3.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Barwiący | 0.2 kg (2.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (2.4%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 90 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 90 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 0.5 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|