

## RiS v1

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **67**
- SRM **77.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (39.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.1%)	80 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (13.1%)	72 %	180
Ziarno	Bestmalz Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	82 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.5%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III special	0.5 kg (6.5%)	65 %	1400
po 30 minucie zacierania				
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	1100
wygrzew				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po koniaku	50 g	Fermentacja cicha	60 dni
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	15 min