

## RIS v7#112

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **79**
- SRM **46.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **16.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **77.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.7 kg (57.2%)	82.1 %	6
Ziarno	Viking - monachijski I	1.6 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Viking - monachijski II	1.015 kg (12.4%)	78 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.4%)	71 %	625
Ziarno	Viking - czekoladowy jęczmienny	0.1 kg (1.2%)	72 %	900
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.7%)	72.7 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.3 kg (3.7%)	65 %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %

### Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super	Ale	Gęstwa	180 ml	White Labs
gęstwa 2-dniowa po #111				

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	9 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy [ml]	3.59 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	5 g	Gotowanie	100 min
Czynnik do wody	sól epsom	0 g	Gotowanie	100 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe bourbon	50 g	Fermentacja cicha	20 dni