

## RIS x nottki

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **59**
- SRM **47.1**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.8 kg (52.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (9.1%)	75 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.1%)	79 %	22
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (6.4%)	70 %	128
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.4 kg (3.6%)	100 %	99
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (2.7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (2.7%)	20 %	493
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (2.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafo II	0.2 kg (1.8%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	333.33 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3.33 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	6.67 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	9.33 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	60 min