

# RIS z homebrewing.pl

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **34**
- SRM **41.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (82.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	55 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile