

# 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**
- Wyladuj 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 |