

## RIS z resztek

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **71**
- SRM **44.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Vienna Malt         | 2 kg (43.2%)    | 79 %       | 7    |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.325 kg (7%)   | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Płatki żytnie              | 0.73 kg (15.8%) | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Castle Malting - Special B | 0.55 kg (11.9%) | 70 %       | 350  |
| Ziarno | Castle Malting - Cafe      | 0.3 kg (6.5%)   | 70 %       | 500  |
| Ziarno | Fawcett - Black            | 0.127 kg (2.7%) | 70 %       | 1400 |
| Ziarno | Płatki ryżowe              | 0.6 kg (13%)    | 80 %       | 1    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g  | 45 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Oktawia | 50 g  | 15 min | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| safale t-58 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Płatki burbonowe | 50 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |