

## 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