

## RIS2017

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **48.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (38.8%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	4 kg (38.8%)	77 %	20
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (4.9%)	71.7 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.4 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa Spesial 1	0.4 kg (3.9%)	70 %	900
Cukier	cukier	0.5 kg (4.9%)	--- %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgirm	65 g	90 min	16 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale