

## RIsearch

---

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **72**
- SRM **44.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.1 kg (1%)	75 %	175
Ziarno	Caraaroma	0.75 kg (7.2%)	78 %	380
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (1.9%)	70 %	900
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1400
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (1.9%)	70 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (1.9%)	81 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	15 min	6.9 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	20 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B44	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min