

# RI Sialdo

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **144**
- SRM **86.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.8%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni	1 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (1.8%)	70 %	1084
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (1.8%)	71 %	1100
Ziarno	Aromatic Malt	2 kg (17.5%)	78 %	51

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	100 g	30 min	12.6 %