

## RISky investigation

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **62**
- SRM **76.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (42.5%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (42.5%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (15%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Epic	40 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Minstrel	20 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Epic	10 g	25 min	3.7 %
Gotowanie	Admiral	50 g	25 min	14.1 %
Gotowanie	Minstrel	10 g	25 min	4.9 %
Gotowanie	Fusion	30 g	25 min	6.4 %
Gotowanie	Epic	10 g	5 min	3.7 %
Gotowanie	First Gold	30 g	5 min	9.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale
Saccharomyces bayanus	Winiarskie	Suche	23 g	---

Dodane do cichej fermentacji - killer factor + większa wytrzymałość na alko

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Palone ziarna jęczmienia	300 g	Gotowanie	10 min
Przed zagotowaniem				
Dodatek smakowy	Płatki dębowe palone	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Macerowane w Jacku Danielsie wcześniej				

Dodatek smakowy	Płatki dębowe burbon	30 g	Fermentacja cicha	30 dni
Macerowane w Jacku Danielsie wcześniej				