

## Riss

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **29**
- SRM **49.2**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1.5 kg (11.5%)	68 %	400
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	55 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	---