

# RISsssUJĘ

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **107**
- SRM **51.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.5%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (3.3%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	160 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe high vanilla	50 g	Fermentacja cicha	30 dni