

## Ristance

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **81**
- SRM **57.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (23.4%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	1 kg (7.8%)	85 %	8
Ziarno	Bestmalz X Special	1 kg (7.8%)	75 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Munich Malt	0.8 kg (6.3%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.75 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	45 g	60 min	17.6 %
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Perle	50 g	30 min	7.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------