

## RIZ

- Gęstość **29.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	9.5 kg (76.6%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1.2 kg (9.7%)	73 %	108
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.4 kg (3.2%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Black Malt	0.4 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	130 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis