

# RYS - RUSSIAN IMPERIAL STOUT

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **131**
- SRM **46.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (74.1%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.7%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	70 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Wanilia	15 g	Fermentacja cicha	10 dni
Przyprawa	Płatki dębowe Bourbon	25 g	Fermentacja cicha	14 dni