

# Smoked RIS

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **60**
- SRM **38.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno          | Castle Pale Ale                       | 2 kg (23%)    | 80 %       | 8   |
| Ziarno          | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 2 kg (23%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Weyermann - Smoked Malt               | 2 kg (23%)    | 81 %       | 6   |
| Ziarno          | Caramunich® typ I                     | 1 kg (11.5%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno          | Carafa                                | 0.5 kg (5.7%) | 70 %       | 664 |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy amber        | 0.7 kg (8%)   | 80 %       | 225 |
| Ziarno          | Melano Light Castle Malting           | 0.5 kg (5.7%) | 81 %       | 40  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla         | 100 g | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie                 | Sybilla         | 100 g | 30 min | 3.5 %      |
| Gotowanie                 | Fuggles         | 50 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles         | 50 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool                 | Styrian Golding | 15 g  | 0 min  | 3.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04                           | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |
| Gęstwa zebrana po fermentacji bittera |     |        |        |              |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa                              | Ilość | Użyto do          | Czas    |
|------|------------------------------------|-------|-------------------|---------|
| Inne | Kostka z beczki po Jacku Danielsie | 50 g  | Fermentacja cicha | 250 dni |