

## Smoked RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **61**
- SRM **36.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	2.2 kg (48.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.6 kg (13.3%)	79 %	6
Ziarno	Special B Castle	0.125 kg (2.8%)	77 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.125 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Carabelge	0.125 kg (2.8%)	74 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.2%)	74 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (2.8%)	1 %	985
Ziarno	Carafa II	0.125 kg (2.8%)	1 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

### Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min