

## #Sowa 14 - Ruski Węgiel / RIS

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **20**
- SRM **70.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	60 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.6%)	70 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (24.8%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (4.4%)	90 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Notatki

- Piwo uwarzone 13.10.2019 r, butelkowane 31.10.2019 r.  
Błąd polegał na zbyt szybkim zabutelkowaniu - piwo jest zdecydowanie za słodkie, mimo, że fermentacja zakończyła się. Brzeczka startowa 26 BLG, odfermentowało do 17 BLG. W butelkach ledwo się nagazowało, póki co jeszcze leżakuje.  
*6 gru 2020, 13:48*