

## Szybki RiS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **56.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (34.1%)	80 %	0
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.4%)	80 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (11.4%)	85 %	8
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.3%)	80 %	---
Cukier	cukier	0.5 kg (5.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Wanilia	2 g	Fermentacja cicha	21 dni