

# Szyninger RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **89**
- SRM **40.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (53.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (22.3%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	70 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	70 min	9.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	70 g	25 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis