

# Tarry RIS

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **59**
- SRM **54.2**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Château Pale Ale Malt	5 kg (42.7%)	--- %	8
Ziarno	Château Munich	3.5 kg (29.9%)	--- %	25
Ziarno	Roasted Barley	0.6 kg (5.1%)	--- %	1150
Ziarno	Château Cara Gold	0.5 kg (4.3%)	--- %	120
Ziarno	Château Café	0.5 kg (4.3%)	--- %	250
Ziarno	Château Chocolat	0.4 kg (3.4%)	--- %	900
Ziarno	Wheat, Torrified	0.4 kg (3.4%)	79 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.4%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	160 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	160 min	3.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	50 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	10 min	5.6 %

Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10.8 %
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	5.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Windsor	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	yeast nutrient	3 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Based on the original recipe: [https://www.wiki.piwo.org/Russian\\_Imperial\\_Stout,\\_Jacek\\_Michna\\_\(szop007\)](https://www.wiki.piwo.org/Russian_Imperial_Stout,_Jacek_Michna_(szop007))  
12 sie 2018, 18:14