

# The liquor - I am the RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **101**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 5 kg (41.3%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt        | 4 kg (33.1%)  | 81 %       | 8    |
| Ziarno | Monachijski                    | 2 kg (16.5%)  | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600            | 0.5 kg (4.1%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III special | 0.3 kg (2.5%) | 70 %       | 1300 |
| Ziarno | Czekoladowy                    | 0.3 kg (2.5%) | 65 %       | 800  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 100 g | 60 min | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Safale       |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                         |      |                   |        |
|-----------------|-------------------------|------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | chilli                  | 2 g  | Gotowanie         | 5 min  |
| Dodatek smakowy | prażone ziarna kakaowca | 25 g | Gotowanie         | 1 min  |
| Dodatek smakowy | prażone ziarna kakaowca | 30 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Dodatek smakowy | wiórki kokosowe         | 50 g | Fermentacja cicha | 3 dni  |

### Notatki

- Przepis NIEtestowany. Ilość dodatków zostanie dobrana podczas wrzenia i fermentacji.  
*19 gru 2019, 23:44*