

## WHY RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **69**
- SRM **39.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (52.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	special X	0.25 kg (2.9%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.3%)	71 %	600
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.9%)	70 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wayest 1056	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	14 dni