

# Wytrawny RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **101**
- SRM **67**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (63.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (7.2%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.9 kg (8.1%)	55 %	985
Ziarno	Żytni	1.5 kg (13.5%)	80 %	8
Ziarno	Carafa III Special	0.9 kg (8.1%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	83 g	60 min	12 %
Gotowanie	Oktawia	65 g	60 min	7.1 %