

# RIS inspirowany przepisem AresREAL

- Gravity **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **80**
- SRM **67**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **34.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **46.8 liter(s)**
- Total mash volume **62.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **100 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **46.8 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **100 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **3.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (38.5%)	80 %	5
Grain	Pilzneński	6 kg (38.5%)	81 %	4
Grain	Weyermann Caramunich 3	1 kg (6.4%)	76 %	150
Grain	Carafa Special II	1 kg (6.4%)	76 %	1100
Grain	Jęczmień palony	1 kg (6.4%)	55 %	985
Grain	Caraaroma	0.1 kg (0.6%)	78 %	400
Grain	Carahell	0.1 kg (0.6%)	77 %	26
Grain	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (2.6%)	79 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Boil	Marynka	50 g	40 min	10 %
Boil	Citra	50 g	30 min	12 %
Boil	Mosaic	60 g	15 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Safale US-05	Ale	Slant	200 ml	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirfloc	2.5 g	Boil	10 min
Other	Pożywka dla drożdży	5 g	Primary	49 day(s)

### Notes

- Zacieranie na dwa razy, W pierwszym zacieraniu tylko słód pale ale/pilznieński. Pierwsza brzeczka w całości odebrana z kociołka, druga część zasypu zacierana wysłodzinami z pierwszego zacierania.  
Docelowo ekstrakt 26BLG.  
Fermentacja burzliwa 21 dni. Zastosować pożywkę dla drożdży.  
Fermentacja cicha 28 dni.  
Odfementowanie powinno być do około 8,5BLG  
Przy rozlewie dodać dwie łyżki gęstwy.  
Nagazowanie 1,8  
*Jul 17, 2023, 9:03 PM*