

# RIS WBR

- Gravity **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **60.4**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21.8 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (33.3%)	79 %	22
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Grain	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Grain	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.2%)	70 %	299
Grain	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.2%)	68 %	601
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.2%)	68 %	1200

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	60 g	60 min	10 %
Boil	Saaz (Czech Republic)	60 g	30 min	4.5 %
Boil	Citra	30 g	5 min	12 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Windsor Ale	Ale	Dry	55 g	Danstar

## Notes

- Fermentacja burzliwa 20 st.C - ok. 2 tyg.  
Fermentacja cicha 20 st.C - ok. 3 tyg.  
Refermentacja 2-3 mies. Glukoza 80g + łyżka gęstwy  
Leżakowanie ok. 12 mies.  
*Apr 23, 2017, 6:58 PM*