

# RIS

- Gravity **32.7 BLG**
- ABV **16.7 %**
- IBU **81**
- SRM **63.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **15.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **29 liter(s)**
- Total mash volume **36.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **120 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **29 liter(s)** of strike water to **72.9C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **-6.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.7%)	79 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20.7%)	79 %	10
Grain	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (26.2%)	80 %	4
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Grain	Abbey Castle	0.08 kg (1.1%)	80 %	45
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.1%)	73 %	1001
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.8%)	73 %	120
Grain	Fawcett - Brown	0.06 kg (0.8%)	72 %	180
Grain	Special B Castle	0.25 kg (3.5%)	70 %	350
Grain	Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	1100
Grain	Biscuit Malt	0.25 kg (3.5%)	79 %	45
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	4.5 g	60 min	10 %

Boil	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Boil	Chinook	15 g	60 min	12 %
Aroma (end of boil)	Styrian Wolf	30 g	1 min	11.6 %

## Notes

- Zacieranie dwurażne.

1. Połowa sódów jasnych i karmelowych oraz całość płatków.

2. Połowa sódów jasnych oraz słody palone.

Zacieranie drugiej części w 11l brzezki z części pierwszej. Wystadzenie do objętości 18l brzezka, oraz wypłukanie 12l wystodzin.

*Feb 6, 2021, 9:38 PM*