

RIS #2

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **52**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.58 kg (7.2%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.23 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.175 kg (2.2%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.075 kg (0.9%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc-T	1.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	CaCl	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	5 g	Zacieranie	60 min