

RIS #2

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **96**
- SRM **87.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (84%)	74.84 %	13
Ziarno	Carafa III (Weyermann)	0.25 kg (4.2%)	77.9 %	2758
Ziarno	Roasted Barley	0.25 kg (4.2%)	55 %	1576
Ziarno	Caramel/Crystal Malt -120L	0.15 kg (2.5%)	72 %	629
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.5%)	65.2 %	945
Ziarno	(de) CHÂTEAU CHOCOLAT	0.1 kg (1.7%)	75 %	2402
Ziarno	Viking Caramel 600	0.05 kg (0.8%)	68 %	1600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	50 g	60 min	16 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss Kveik	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum (Calcium Sulfate)	6.34 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	2.83 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	1.34 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2.13 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	0.47 g	Zacieranie	60 min