

#2 RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **94**
- SRM **73.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.4 kg (6.4%)	68 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs