

#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 |