

## R.I.S 2 (oatmeal)

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **78**
- SRM **75.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (27.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (18.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (9.3%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.5 kg (4.6%)	65 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.8%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (1.9%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.4%)	80 %	2
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (4.6%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Exp 2/20	80 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
obliczyć w programie ile gęstwy!				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	5 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	gips	2.5 g	Gotowanie	90 min

## Notatki

- III miejsce na Krakowskim konkursie piw domowych 2025

Gotowanie 120min.

Start 1 tydzień- 12-15C

Podzielona warka na pół

Wersja OAK-

Płatki (średnio opiekane 45g, na 9 litrów. Gotowane w wodzie 10 min , woda odlana i dodane same płatki, cicha 2-4 max tygodnie.

Z wysłodzin kakaowo miętowy milk stout! z nutą soli

28 gru 2022, 17:11