

RIS 2.0

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **74**
- SRM **59.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.8 kg (60.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 1.2 kg (15.1%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.5 kg (6.3%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.4 kg (5%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (3.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (2.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.15 kg (1.9%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.15 kg (1.9%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 70 g | 60 min | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl2 | 7 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc-T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 7 g | Zacieranie | 60 min |
| Przyprawa | Kawa | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe macerowane w bourbonie Evan Williams | 30 g | Fermentacja cicha | 90 dni |