

## 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 Carafo III	0.4 kg (5%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo 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