

## RIS 2.0

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **53**
- SRM **78.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **116 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **116 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (44%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	4 kg (25.2%)	81 %	4
Ziarno	carmel aromatic	0.9 kg (5.7%)	80 %	160
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	1.3 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	carafa special	0.9 kg (5.7%)	75 %	1300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.9 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.9 kg (5.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	65 g	80 min	13 %
Gotowanie	Chinook	35 g	20 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa S 05	Ale	Gęstwa	125 ml	---

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	laska wanilli	1 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	50 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	30 dni