

## RIS#2

- Gęstość **26.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (59.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Smoked Malt	0.5 kg (4.2%)	80 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (5.9%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale