

## Ris\_2

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **77**
- SRM **58.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (43.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (30.9%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	carafa special II	0.4 kg (4.9%)	55 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (2.5%)	55 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	65 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	220 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	wanilia	20 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	kawa	200 g	Fermentacja cicha	30 dni

### Notatki

- 31.12- blg zeszło do 15, dodana kolejna porcja gęstwy us05 (ok. 100ml)  
1.02.12- 11blg  
23.02.19r.- zabutelkowany, zeszło do 7blg, 66g glukozy/11l piwa (2.2vCO2)  
2 sty 2019, 19:46