

## RIS#2

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **57**
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **85 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.1%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.88 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.37 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.2%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony stary	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (18.8%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	columbus	50 g	60 min	16.8 %
-----------	----------	------	--------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ekstrakt słodowy jasny	1700 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- słody ciemne na 15 min przed mash out'em  
*1 gru 2018, 18:21*