

## RIS 2

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **89**
- SRM **71.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (52.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.55 kg (4.8%)	81 %	6
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.85 kg (7.5%)	77 %	350
Ziarno	Weyermann -czekoladowy pszeniczny	1.1 kg (9.7%)	65 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.75 kg (6.6%)	65 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.4%)	70 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.6 kg (14.1%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	90 g	60 min	13 %
Gotowanie	lunga	50 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Perle	30 g	7 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	10 dni

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe średnio wypiekane	60 g	Fermentacja cicha	20 dni
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia kreda	10 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Płatki macerowane w bourbonie ok 20 dni  
29 sty 2019, 21:17