

RIS #2

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **37**
- SRM **45.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (67.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.6 kg (8.1%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.6 kg (8.1%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.6 kg (8.1%) | 68 % | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (1.4%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.5 kg (6.8%) | 82 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 60 min | 6.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | Fermentis |