

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