

## RIS #2

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **51**
- SRM **69.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.6%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.1%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.3%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.1%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar