

RIS #2

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **100**
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (25.9%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy Żytni	0.3 kg (2.6%)	75 %	650
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny	0.35 kg (3%)	75 %	1050
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	135 g	60 min	10 %
Gotowanie	Challenger UK	45 g	30 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe pure vanilla (macerowane od 28.X)	100 g	Fermentacja cicha	50 dni