

RIS 2

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **71**
- SRM **55.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (43.9%)	81 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Diastatyczny	1 kg (12.9%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Castle Malting - Château Cafe	0.5 kg (6.5%)	80 %	500
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6.5%)	73 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6.5%)	70 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	60 min	16.9 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.7 %

Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	4.7 %
-----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe	100 g	Fermentacja cicha	21 dni