

Ris 2

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **82**
- SRM **36.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **85 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **85C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (30.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (6.2%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (6.2%)	68 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (0.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	90 min	7 %
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---