

## ris 2

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **56.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.6 kg (14.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (49.8%)	79 %	16
Ziarno	Słód Crystal 160	0.12 kg (3%)	73.5 %	160
Ziarno	castlemelting black	0.15 kg (3.7%)	72 %	1350
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.5%)	68 %	601
Cukier	cukier brazowy	0.2 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.5%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (12.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.15 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.5%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis