

## RIS 2

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **55.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (35.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.5%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	0.75 kg (17.6%)	85 %	8
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.9%)	78 %	400
Cukier	Muscovado	0.25 kg (5.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis