

RIS#2

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **54.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.8 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (3.3%)	60 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	80 g	90 min	13.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale