

RIS 2

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU ---
- SRM **52.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.9 kg (64.3%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy 800-1200 EBC Weyermann	0.454 kg (6%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.454 kg (6%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.454 kg (6%)	70 %	350
Ziarno	Pszeniczny	0.454 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Munich Malt	0.227 kg (3%)	80 %	18
Ziarno	Vienna Malt	0.227 kg (3%)	78 %	8
Ziarno	Carafa III	0.227 kg (3%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.227 kg (3%)	85 %	3