

## RIS 2na3

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **149**
- SRM **108.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **45 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caraaroma®	1 kg (9.8%)	74 %	400
Ziarno	Słód Caramunich® typ II	0.5 kg (4.9%)	73 %	120
Ziarno	Słód Carafa® typ I	0.5 kg (4.9%)	65 %	900
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia	1 kg (9.8%)	65 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2%)	1 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	106 g	90 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	112 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------