

## RIS dwa

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **51**
- SRM **59.3**
- 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 **14.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.2%)	70 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	35 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us	Ale	Gęstwa	100 ml	---