

## RIS II

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV **18.2 %**
- IBU **68**
- SRM **69.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (36.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (27.1%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (6.2%)	70 %	1024
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.2%)	70 %	128
Ziarno	Viking Cookie	0.5 kg (6.2%)	79 %	50
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (3.7%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.12 kg (1.5%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Denny's Favourite 50	Ale	Gęstwa	450 ml	---