

## RIS II PK

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **69**
- SRM **39.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Best         | 5.2 kg (76%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Chocolate Best        | 0.4 kg (5.8%)  | 75 %       | 900  |
| Ziarno | Roasted Barley        | 0.1 kg (1.5%)  | 70 %       | 1100 |
| Ziarno | Carafa specjal II     | 0.05 kg (0.7%) | 65 %       | 1100 |
| Ziarno | Caramunich 2 Best     | 0.4 kg (5.8%)  | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Special X Best        | 0.1 kg (1.5%)  | 75 %       | 350  |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.09 kg (1.3%) | 77 %       | 97   |
| Ziarno | Oats, Flaked          | 0.5 kg (7.3%)  | 80 %       | 2    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Magnum                 | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Junga                  | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Bramling               | 10 g  | 15 min | 6.4 %      |

|           |                    |      |        |     |
|-----------|--------------------|------|--------|-----|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 15 min | 4 % |
|-----------|--------------------|------|--------|-----|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| 1056         | Ale        | Gęstwa       | 300 ml       | Fermentis           |