

## 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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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