

## RIS II

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **74**
- SRM **39.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	10 kg (69.1%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.71 kg (4.9%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.2 kg (1.4%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.5%)	78 %	350
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (6.9%)	70 %	128
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.6 kg (4.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.207 kg (1.4%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.263 kg (1.8%)	60 %	400
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.5 kg (3.5%)	55 %	591

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %