

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 % |