

## 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 %      |