

## RIS na dwa razy

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **46**
- SRM **56**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (70.9%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann Specjal W	1.5 kg (11.8%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (7.9%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs