

Ris nr 2

- Gęstość **35.5 BLG**
- ABV **18.8 %**
- IBU **49**
- SRM **87.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	3.5 kg (17.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1.5 kg (7.5%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni	5 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	2 kg (10%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 30	2 kg (10%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	100 g	60 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis