

Ris sris 2

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **75**
- SRM **59.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **77 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.2 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **77 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.3 kg (44.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	3.3 kg (34%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.1%)	68 %	1200
Dodać Po wygrzewie				
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.1%)	73 %	1001
Dodać Po wygrzewie				
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.1%)	70 %	812
Dodać z jasnymi słodami				
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (4.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	70 min	3.7 %

Gotowanie	Palisade	30 g	70 min	6.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	70 min	4 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	70 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	2 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	2 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	20 g	2 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 04	Ale	Suche	11 g	Fer
US 04	Ale	Gęstwa	500 ml	---