

## RIS v 2.0 Smoked Cherry

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **89**
- SRM **45**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Wiśnią	1 kg (14.2%)	82 %	10
Ziarno	Caramel Pale	0.3 kg (4.3%)	80 %	10
Ziarno	karmelowy 600	0.2 kg (2.8%)	70 %	600
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.1%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	fhirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki wiśniowe	30 g	Fermentacja cicha	21 dni
Dodatek smakowy	kostki whiskey	30 g	Fermentacja cicha	21 dni