

## RIS v.2

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **86.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (39.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (11.4%)	78 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.7%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis