

## ris v2

---

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **61**
- SRM **49.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (74.8%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (4.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (4.7%)	83 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Black Swaen Coffee	0.25 kg (4.7%)	75.5 %	600
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.9%)	71 %	550
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %