

## RIS v2

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **30**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (12.5%)	83 %	5
Ziarno	Żytni	3 kg (37.5%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

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