

## RIS WBR #2 20L

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **49.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (42.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (29.9%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.4%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (3.4%)	70 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	625 ml	White Labs