

## Sagitarus 2 (RIS)

- Gęstość **35.7 BLG**
- ABV **19 %**
- IBU **105**
- SRM **100.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter - Pale Ale	4 kg (32.7%)	80.3 %	6
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (13.9%)	90 %	621
Cukier	Cukier	1 kg (8.2%)	85 %	1
Ziarno	Płatki ryżowe	0.25 kg (2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting - Jęczmień palony	0.75 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Słód pszeniczny czekoladowy	0.7 kg (5.7%)	72.7 %	1000
Ziarno	Castle Malting - Słód kawowy	0.7 kg (5.7%)	77 %	250
Ziarno	Strzegom - Słód Wiedeński	1 kg (8.2%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.1%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.53 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Słód pilzneński	0.5 kg (4.1%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Słód Black	0.2 kg (1.6%)	73.5 %	1350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	50 g	3 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gestwa	Ale	Gęstwa	15 ml	---