

## v.2 RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **97**
- SRM **45.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (31.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.8%)	70 %	1024
Carafa Special III				
Ziarno	Żytni	0.15 kg (2.8%)	85 %	650
czekoladowy żytni				
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.15 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Admiral	10 g	30 min	15.5 %