

## Whisky RIS #2

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (23.5%)	79 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.9%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni	1 kg (11.8%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------