

#62 RIS

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (52.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (32.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.5%)	60 %	788
Ziarno	Czekoladowy żytni weyermann	0.3 kg (3.5%)	60 %	---
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy weyermann	0.3 kg (3.5%)	73 %	1001