

## New Year RIS

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód monachijski II<br>Viking Malt<br>Strzegom | 3 kg (41%)      | 78 %       | 22   |
| Ziarno | Viking Malt<br>Pilzneński                      | 2.4 kg (32.8%)  | 80 %       | 3.75 |
| Ziarno | Castle Malting<br>Wheat Chocolat               | 0.448 kg (6.1%) | 65 %       | 950  |
| Ziarno | Weyermann Carafa II                            | 0.392 kg (5.4%) | 65 %       | 1150 |
| Ziarno | Weyermann<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy         | 0.17 kg (2.3%)  | 65 %       | 1050 |
| Ziarno | Viking Malt<br>Karmelowy<br>Czerwony           | 0.9 kg (12.3%)  | 75 %       | 50   |