

## New Year's RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **35**
- SRM **56.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 5 kg (47.6%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (19%)    | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 1 kg (9.5%)   | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.8 kg (7.6%) | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.7 kg (6.7%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (4.8%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.5 kg (4.8%) | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 60 min | 10 %       |