

## RIS 2017

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **53**
- SRM **32.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (61.2%)   | 70 %       | 5    |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 1 kg (20.4%)   | 70 %       | 18   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.5 kg (10.2%) | 70 %       | 5    |
| Ziarno | Carafa III           | 0.1 kg (2%)    | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (4.1%)  | 70 %       | 4    |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK)  | 0.1 kg (2%)    | 73 %       | 887  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 12 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |

### Notatki

- Jeśli drożdże nie zejda mocno, dodać drożdży do wina czerwonego, albo jak bayanusy dla alko(jeśli zejda mocniej)  
19 gru 2017, 19:05