

## RIS v1

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **56**
- SRM **70.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 5 kg (41.7%)  | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Monachijski                | 1 kg (8.3%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II      | 1 kg (8.3%)   | 70 %       | 837  |
| Ziarno | Weyermann - Caraamber      | 2 kg (16.7%)  | 75 %       | 65   |
| Ziarno | Jęczmień palony            | 0.5 kg (4.2%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (8.3%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 1 kg (8.3%)   | 60 %       | 3    |
| Ziarno | czekoladowy weyermann      | 0.5 kg (4.2%) | 55 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Styrian Golding        | 30 g  | 15 min | 3.6 %      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dęowe bourbon | 150 g | Fermentacja cicha | 14 dni |