

# White RIS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **73**
- SRM **7.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5 kg (52.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Monachijski                | 2 kg (21.1%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Żytni                      | 0.5 kg (5.3%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt    | 1 kg (10.5%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (5.3%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne          | 0.5 kg (5.3%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 90 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| fm    | Ale | Suche | 7.41 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                                  | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Ziarno kawy Brazill Yellow Bourbon     | 100 g | Fermentacja cicha | 1 dni  |
| Dodatek smakowy | Ziarno kakaowca macerowane w bourbonie | 100 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Łaski wanilii bourbon                  | 10 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Płatki Dębowe                          | 50 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |