

#1 2022 Świąteczny RIS

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **48**
- SRM **120.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (100%)	90 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt (Strzegom)	250 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Słód barwiący Viking Malt (Strzegom)	100 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	2 g	Fermentacja cicha	31 dni
Przyprawa	Anyż	2 g	Fermentacja cicha	31 dni
Przyprawa	Kakao	25 g	Fermentacja cicha	31 dni
Przyprawa	Platki debowe mocno prażone amerykańskie	25 g	Fermentacja cicha	90 dni