

## #1 RIS

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **108**
- SRM **50.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (11.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.8%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis