

## #18 RIS

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **99**
- SRM **50.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	3 kg (47.6%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (7.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.2%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.8%)	70 %	812
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Sybilla	60 g	5 min	7 %
Gotowanie	lunga	30 g	1 min	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis