

30. Ris

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **80**
- SRM **65.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (78.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.7 kg (7.8%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.7 kg (7.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.56 kg (6.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 90 g | 60 min | 9.6 % |
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 25 min | 5 % |