

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 %