

#39 RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **72**
- SRM **59.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **51 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (30.3%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (18.9%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (7.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3%)	75 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (0.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (0.8%)	70 %	128
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (0.8%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	22 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	3 dni