

## #43 Reeses RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **40**
- SRM **34.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.2 kg (79.6%)	81 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.23 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.23 kg (5.7%)	78 %	120
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.5%)	70 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Miód	0.11 kg (2.7%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	90 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Masło orzechowe	180 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	100 g	Gotowanie	5 min