

# Belgian RIS 1

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **62**
- SRM **44.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (55.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.4%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis