

## Brett RIS

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **56**
- SRM **46.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.6%)	79 %	50
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.7%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.7%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (3.4%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lochristi	Ale	Gęstwa	70 ml	x