

fores RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **43**
- SRM **45.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (63.8%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.35 kg (10.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.35 kg (10.1%)	75 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.15 kg (4.3%)	75 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (7.2%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis