

## FPD: RIS

---

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **37**
- SRM **37.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (29.3%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	1 kg (9.8%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.9%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.4%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	90 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

### Notatki

- 9:10 start zacierania  
12:30 start filtracji  
2 lut 2019, 09:24