

## loc RIS

---

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **46**
- SRM **59.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (32.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2.7 kg (35.1%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (6.5%)	60 %	788
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 3p.	Ale	Gęstwa	120 ml	---