

## Maturalny RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **50**
- SRM **62.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.62 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (2.5%)	75 %	3
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	0.25 kg (3.1%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.2%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	6.8 %

### Drożdże

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