

## N1 - RIS

---

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **75**
- SRM **56.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (83.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.25 kg (4.2%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.2%)	70 %	1050
Ziarno	Weyermann Palony Jeczmiem	0.25 kg (4.2%)	55 %	1150
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.2%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	90 min	12.5 %