

## New Year RIS

---

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU ---
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód monachijski II Viking Malt Strzegom	3 kg (41%)	78 %	22
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	2.4 kg (32.8%)	80 %	3.75
Ziarno	Castle Malting Wheat Chocolat	0.448 kg (6.1%)	65 %	950
Ziarno	Weyermann Carafa II	0.392 kg (5.4%)	65 %	1150
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.17 kg (2.3%)	65 %	1050
Ziarno	Viking Malt Karmelowy Czerwony	0.9 kg (12.3%)	75 %	50