

## pastri RIS

---

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV **17.6 %**
- IBU **76**
- SRM **66.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (75.7%)	80 %	5
Ziarno	chocolate wheat fawcett	1 kg (5.4%)	72.7 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (5.4%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann Specjal B	0.5 kg (2.7%)	68 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (2.7%)	79 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	60 min	11 %