

Pierwszy RIS

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU ---
- SRM **98.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.3%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.3%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.3%)	70 %	1050