

## Potężny ris

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **26**
- SRM **30.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (46.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	5 kg (33.1%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (6.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.3%)	68 %	400
Ziarno	Special W	0.5 kg (3.3%)	72 %	79
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (2.6%)	70 %	812
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.224 kg (1.5%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pryncypałki	470 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Pryncypałki	225 g	Fermentacja cicha	21 dni