

ProRISmo

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **96**
- SRM **95.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 3.4 kg (66.7%) | 82 % | 620 |
| Płynny ekstrakt | Żytni | 1.2 kg (23.5%) | 85 % | 8 |
| Dodatek | laktoza | 0.5 kg (9.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Herkules | 25 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 22 g | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | słód czekoladowy | 250 g | Gotowanie | 15 min |