

## Prosty ris

---

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **68**
- SRM **58**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (51.1%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Pale choco	0.5 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni	4 kg (34%)	85 %	8
Ziarno	Special w	0.3 kg (2.6%)	70 %	350
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.1%)	75.5 %	480

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %