

## RIS 1.0

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **104.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	2 kg (15.4%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	1 kg (7.7%)	5 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	150 g	50 min	11.2 %
Brzezka przednia	Marynka	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Marynka	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Magnat	50 g	7 dni	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe DARK CHOCOLATE - mocno palone	100 g	Fermentacja cicha	7 dni