

Ris #1

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **57**
- SRM **35.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (27.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (18.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (18.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.5 kg (4.5%) | 79 % | 130 |
| Ziarno | cararoma | 0.5 kg (4.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Płatki owsiane | 2 kg (18.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (4.5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 50 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Perle | 50 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |