

## 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