

RIS#1

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **45**
- SRM **51**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (64.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga (PL)	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Mosaic (US)	20 g	20 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale