

RIS #1

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **49**
- SRM **38.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.2%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis