

## RIS #1

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **61.3**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (82.5%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.2%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.1%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

### Notatki

- 120g cukru/ glukozy na butelkowanie  
26 paź 2016, 17:56