

## RIS #1 czekoladowy

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **36**
- SRM **33.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (44.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (14.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (17.7%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (2%)	80 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.35 kg (3.4%)	73 %	120
Ziarno	Viking - Czekoladowy jasny	0.3 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (1.5%)	65 %	900
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.35 kg (3.4%)	70 %	1050
Cukier	Laktoza	1 kg (9.9%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	90 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	aromatyczny Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	514.29 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	257.14 g	Gotowanie	60 min