

RiS

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (70.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.7 kg (7.6%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.7 kg (7.6%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (10.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.3 kg (3.3%)	85 %	14