

# RIS

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **67**
- SRM **97.6**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (41.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (8.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (8.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.3%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (8.3%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (16.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham gęstwa po iipie	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni