

# RiS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **57**
- SRM **61.5**
- 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 **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (72%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni