

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 |