

# RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **80**
- SRM **117**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (26.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (8.8%)	76 %	150
Ziarno	Czekoladowy	2 kg (17.5%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.8%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (29.8%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %