

## RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **62**
- SRM **90.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	2.5 kg (23.6%)	78 %	18
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (47.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Barwiący	0.1 kg (0.9%)	--- %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (2.4%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (3.8%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.25 kg (2.4%)	--- %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.7%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Jęczmień Palony	1 kg (9.4%)	--- %	1150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	45 min	13 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Suszona Śliwka Węgierka	500 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia 33%	5 g	Zacieranie	115 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	115 min