

## RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **76**
- SRM **58.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Colorado Honig	2 kg (19%)	79 %	2
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (4.8%)	72 %	180
Ziarno	Coffee Castle Malting	0.5 kg (4.8%)	75 %	500
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.8%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	70 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	5 dni