

RIS

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **73**
- SRM **61.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.5 kg (54.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (7.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (2.2%) | 73 % | 850 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (3.6%) | 55 % | 1300 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.35 kg (2.6%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.3 kg (2.2%) | 75.5 % | 250 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 0.3 kg (2.2%) | 72 % | 49 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (1.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (2.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Kawowy | 0.2 kg (1.5%) | 80 % | 250 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.3 kg (2.2%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (1.5%) | 73 % | 120 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (12.4%) | 80 % | --- |
| Cukier | Glukoza | 0.5 kg (3.6%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Magnum | 18 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | lunga | 100 g | 60 min | 11 % |