

# RIS

---

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **51**
- SRM **38**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.7 kg (76.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.9 kg (10.2%)	81 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.3%)	70 %	664
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (3.4%)	76 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	8.8 %