

## RIS

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **30**
- SRM **86.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.56 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	4.09 kg (49%)	79 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.86 kg (10.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.86 kg (10.2%)	76 %	150
Ziarno	Carafa II Special	0.86 kg (10.2%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.86 kg (10.2%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.86 kg (10.2%)	73 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	36 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	36 g	15 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	21.61 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debowe macerowane w rumie	36 g	Fermentacja cicha	21 dni