

## RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **70**
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (54.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.9%)	79 %	22
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.5 kg (16.4%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (3.3%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (5.5%)	74 %	788
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	15 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	69 ml	Safale