

## ris

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **106**
- SRM **66.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.7 kg (6.2%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (2.7%)	71 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.8 kg (7.1%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	45 min	11.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	35 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	8 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis