

# RIS

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **74**
- SRM **42.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.5%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis