

## ris

---

- Gęstość **26.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **58.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **81.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (42.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	7 kg (29.9%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	1.2 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	1 kg (4.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Carafa	0.8 kg (3.4%)	70 %	664
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (3.4%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.8 kg (3.4%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	160 g	70 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	10 min	3.5 %