

## RIS

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **90**
- SRM **69.7**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (15%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Grodziki pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (5%)	80 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2%)	72 %	4
Ziarno	Golden ale	0.2 kg (2%)	70 %	8
Ziarno	Caramel pale	0.4 kg (4%)	75 %	20
Ziarno	Pale cookie	0.6 kg (6%)	70 %	6
Ziarno	Żytni	0.6 kg (6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (1%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.6 kg (6%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	85 %	3

### Chmiele

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	50 g	10 min	7 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale