

## ris

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **58**
- SRM **33.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (51%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (20.4%)	80 %	16
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (5.1%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (5.1%)	73 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (8.2%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	45 g	90 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	3000 ml	Fermentis