

## RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **39**
- SRM **40.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	10.5 kg (71.4%)	80 %	8
Ziarno	Żytni	1.5 kg (10.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (3.4%)	79 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (3.4%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.4%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (6.8%)	55 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis