

RIS

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **44**
- SRM **37**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (7.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %