

RIS 2018

- Gęstość **32.5 BLG**
- ABV **16.5 %**
- IBU **54**
- SRM **61.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (61.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.068 kg (0.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (2.7%)	68 %	1202
Ziarno	Żytni	0.8 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (3.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	55 g	60 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis