

RIS 2019

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **85**
- SRM **36.8**
- 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 **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.62 kg (73%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.71 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.2%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.33 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.24 kg (2.6%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.24 kg (2.6%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.24 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.24 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.244 kg (2.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus 2015	40 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus 2017	20 g	30 min	17.1 %
Gotowanie	Zeus 2015	10 g	15 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus 2017	10 g	15 min	17.1 %
Gotowanie	Columbus 2017	20 g	5 min	17.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile