

## RIS

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **48**
- SRM **48.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (11.5%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (5.7%)	74 %	79
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.7%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.6 kg (6.9%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (3.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs