

# RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **68**
- SRM **55.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (20.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5.1%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	20 min	7 %

## Drożdże

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