

RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **66**
- SRM **59**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (53.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (5.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (5.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (5.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (4.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (5.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (4.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (4.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Carafa II | 0.25 kg (3%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (3.6%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 40 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 30 min | 3.5 % |