

## 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 %