

## RIS

- Gęstość **38.9 BLG**
- ABV **21.5 %**
- IBU **40**
- SRM **76.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (30.8%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.1%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.33 kg (3.4%)	73 %	1001
Ziarno	Black castlemalting	0.27 kg (2.8%)	55 %	1350
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (2.1%)	72 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	50 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	500 ml	fermentis