

RIS

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **92**
- SRM **43.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.4%)	79 %	16
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (51%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (4.1%)	77 %	97
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	30 g	3 min	5.5 %
Gotowanie	Glacier	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galena	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galena	30 g	3 min	12 %