

# RIS

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **93**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1300
druga połowa przed mash outem - razem 0.5 kg				
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (1.8%)	55 %	985
druga połowa przed mash outem - razem 0.25 kg				
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.125 kg (1.8%)	20 %	493
druga połowa przed mash outem - razem 0.25 kg				
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis