

# RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **99**
- SRM **40.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (4.2%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1.2 kg (10%)	75 %	65
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.3%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	135 g	60 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki bourbon Wilhelm Eder	25 g	Fermentacja cicha	24 dni