

## Ris 24

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **79**
- SRM **53.3**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (76.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel	0.3 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (2.9%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %