

# RIS

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **55**
- SRM **55.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (57.5%)	70 %	5
Ziarno	Carahell	1 kg (11.5%)	77 %	26
Ziarno	Cookie Viking Malt	1 kg (11.5%)	70 %	50
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (11.5%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.3%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile