

# RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **78**
- SRM **56.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (35%)	70 %	5
Ziarno	Monachijski	7 kg (49%)	70 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.5%)	70 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.5%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (3.5%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.3 kg (2.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	7 %
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile