

## RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **38.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszoniczny Czekoladowy	0.5 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (2.5%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (34.2%)	80 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile