

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 |