

## RIS 24Blg

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV **17.6 %**
- IBU **81**
- SRM **88.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	7 kg (53.8%)	79 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (7.7%)	77 %	26
Ziarno	Monachijski	1 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	cristal	0.5 kg (3.8%)	80 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (1.9%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.5%)	60 %	788
Ziarno	Briess - Black Malt	0.3 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.25 kg (1.9%)	70 %	664
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (2.3%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	20 ml	---