

# RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **57.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.8 kg (66.7%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Monachijski                | 0.8 kg (11.1%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy       | 0.8 kg (11.1%) | 70 %       | 49   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.8%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt    | 0.4 kg (5.6%)  | 60 %       | 690  |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona  | 0.2 kg (2.8%)  | 70 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 90 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | epic                   | 25 g  | 30 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | epic                   | 25 g  | 15 min | 3.7 %      |
| Gotowanie | bramling cross         | 50 g  | 0 min  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 33 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe mocno palone | 50 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |