

# RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **46**
- SRM **44.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (41.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (28.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.1%)	70 %	690
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (4.1%)	70 %	3
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (4.1%)	70 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (4.1%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	4 %